

# FINE DINING

ファイン ダイニング

# Atta Cuisine

~Essence~

アッタ・キュイジーヌ 「エッセンス」  
真夏

Amuse Bouche  
アミューズ

Amuse of the Day Terrace Style

本日のアミューズ テラススタイル

\*\*\*

Appetizers  
前菜

Carpaccio of fresh tuna with Yuzu pepper flavor with Ponzu jelly and Avocado wasabi with Vegetable salad  
県産まぐろのカルパッチョ 柚子胡椒風味ポン酢ジュレとアボカド山葵添え 島野菜サラダと共に

or  
又は

Atta Garden's Cauliflower and Potato blancmange with Prosciutto salad  
アッタ自家菜園産カリフラワーとじゃがいものブランマンジェ 生ハムサラダと共に

\*\*\*

Bread  
パン

Atta Original 3 kind of Bread

ジ・アッタテラスオリジナル3種のブレッド

\*\*\*

Fish Dishes  
フィッシュ

Sauteed Bitalo(Snapper) and Scallops with Thousand Island and a Boolean blanc sauce with herb scent  
県産ビタローと帆立のソテー サウザンアイランドとブルブランソース 自家菜園ハーブの香り

or  
又は

Sauteed Flame snapper, Scallops and Shrimp with a Boolean blanc sauce and Orange flavor beet puree  
県産赤マチと帆立、小海老のソテー ブルブランソースとオレンジ風味ビーツのピューレ

\*\*\*

Meat Dishes  
ミート

Confit of duck with garden herb flavored with Acelora Vigalard Sauce  
鴨腿肉のコンフィアッタ自家菜園ハーブ風味 アセロラビガラードソース

or  
又は

Grilled Okinawan Beef Loin with Japanese Vinegar Sauce and Seasonal Grilled Vegetables  
県産黒毛和牛ロース肉のグリル 和風ちり酢ソース 季節の島野菜グリルと共に

\*\*\*

Dessert  
デザート

Terrine of seasonal fruits with Okinawan Sweet Potato Ice cream  
特製季節のフルーツのテリーヌと県産紅芋アイス添え

or  
又は

Rare Cheesecake with seasonal fruit and Ice cream  
レアチーズケーキ 季節のフルーツとアイス添え

\*\*\*

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

¥ 8, 5 0 0

Content may be changed with Climate Change and the Market. Please acknowledge it beforehand.  
※季節や天候、市場等の都合により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

# Floral ローゼル

Amuse  
アミューズ

Amuse of the Day Terrace Style  
本日のアミューズ テラススタイル

\*\*\*

Appetizers  
オードブル

Marinated Grouper and Seafood Garden's salad style  
赤仁ミーバイのマリネと魚介のマリネ 菜園風サラダ仕立て

or  
又は

Terrine of foie gras with medallions Style with Fig and Balsamic sauce  
フォアグラのテリーヌ メダイヨン仕立て 無花果と共に バルサミソース

\*\*\*

Bread  
パン

Atta Original 3 kind of Bread  
ジ・アッタテラスオリジナル3種のブレッド

\*\*\*

Pasta  
パスタ

Today's Special Soup  
ファインダイニング 本日のシェフ特製スープ

or  
又は

Spaghettini of dried mullet roe and Seasonal vegetables with Garlic and chili peppers  
カラスミと季節の野菜 ニンニクと唐辛子のスパゲティニー

or  
又は

Atta vegetable garden White gourd and assorted vegetables with tomato flavored parmesan cheese Risotto  
アッタ自家菜園産冬瓜といろいろ野菜のトマト風味 パルメザンチーズリゾット

or  
又は

Tagliatelle of Crab with Tomato Cream Sauce and Garden's Indian Spinach  
県産渡り蟹のタリアッテレットマトクリームソース 自家菜園雲南百薬と共に

\*\*\*

Fish  
フィッシュ

Steamed Komatsuna ravioli and Soy-Marinated Tuna with White wine sauce  
県産マクブの小松菜ラビオリ蒸しと漬け鮪のタタキ 白ワインソース

or  
又は

Sautéed Lobster Ralled by cabbage and scallops with 2 colors sauce  
オマール海老のキャベツ包みと帆立のソテー2色ソース

\*\*\*

Meat  
ミート

Roasted lamb of Garden's herb with Yuzu pepper flavor Jus d'agneau  
オーストラリア産仔羊のロースト アッタ自家菜園産ハーブの香草焼き 柚子胡椒風味ジュー・ダニョー

or  
又は

Grilled Japanese beef loin with Original Japanese Vinegar Sauce Chopped Wasabi and Grilled Vegetables  
県産黒毛和牛ロース肉のグリル 自家製ちり酢ソース刻み山葵添え 季節の島野菜グリルと共に

\*\*\*

Dessert  
デザート

Terrine of seasonal fruits with Okinawan Sweet Potato Ice cream  
特製季節のフルーツのテリーヌと県産紅芋アイス添え

or  
又は

Mousse of Okinawan Sweet Potato and Hiramimi Lemon with seasonal fruit and Ice cream  
紅芋とシークワーサームース 季節のフルーツとアイス添え

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

¥10,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.  
上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

*à la carte*

アラカルト

---

---

## Cold Dishes

---

---

冷製料理

Terrine of the prefecture vegetable and Italian Mortadella salad with Okinawan Orange dressing 菜園野菜のテリーヌ イタリア産モルタデラのサラダ たんかんどレッシング	¥2,500
Marinated Grouper and seafood Garden's salad style 赤仁ミーバイと魚介のマリネ 菜園風サラダ仕立て	¥2,600
Original Nice Style Salad with Marinated Giant trevally アッタテラスファインダイニング オリジナル菜園のニース風サラダ 県産ガーラのマリネと共に	¥2,600
Carpaccio of fresh tuna with Yuzu pepper flavor with Ponzu jelly and Avocado wasabi with Vegetable salad 県産まぐろのカルパッチョ 柚子胡椒風味ポン酢ジュレとアボカド山葵添え 島野菜サラダと共に	¥2,600
Atta Garden's Cauliflower and Potato blancmange with Prosciutto salad アッタ自家菜園産カリフラワーとじゃがいものブランマンジェ 生ハムサラダと共に	¥2,600
Terrine of foie gras Medallions Style tailoring fig with balsamic sauce フォアグラのテリーヌ メダイヨン仕立て 無花果と共にバルサミソース	¥2,800

---

---

## First Dishes

---

---

スープ・リゾット・パスタ

Today's Fine dining Original Soup ファインダイニング 本日のシェフ特製スープ	¥1,200
Cream soup of Green Asparagus and potatoes グリーンアスパラガスとじゃがいものクリームスープ	¥1,200
Fine Dining's Special Asari Clam chowder ファインダイニング特製 浅蜷のクラムチャウダースープ	¥1,300
Today's Fine dining Original Pasta ファインダイニング 本日のシェフ特製パスタ	¥2,000
Spaghetini of seasonal vegetables and Bottarga with garlic and chili peppers カラスミと季節の野菜 ニンニクと唐辛子のスパゲッティーニ	¥2,200
Parmesan cheese Tomato Risotto with White gourd and seasonal vegetables アッタ自家菜園産冬瓜といろいろ野菜のトマト風味パルメザンチーズリゾット	¥2,300
Tagliatelle tomato cream sauce made from Okinawan crabs with Garden's Indian spinach 県産渡り蟹のタリアテッレ トマトクリームソース 自家菜園・雲南百葉と共に	¥2,600

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax. For rice production information, please ask our staff.

AFB-F:GMF® (20180401-0630)

## Hot Dishes ~Seafood~

温製魚介料理

Grilled fish and scallops with a ratatouille of vegetables from Provence-style

県産カジキマグロと帆立のグリル ミディアム仕立て プロバンス風 県産野菜のラタトゥイユと共に

¥3,500

Sauteed Bitalo(Snapper) and Scallops with Thousand Island and a Boolean blanc sauce with herb scent

県産ピタローと帆立のソテー サウザンアイランドとブルブランソース 自家菜園ハーブの香り

¥3,600

Sauteed Red gusset, scallops and shrimp with a Beurre blanc Sauce and Orange Flavor beet puree

県産赤マチと帆立、小海老のソテー ブールブランソースとオレンジ風味ビーツのピューレ

¥3,800

Steamed Komatsuna ravioli and Soy-Marinated Tuna with White wine sauce

県産マクブの小松菜ラビオリ蒸しと漬け鮭のタタキ 白ワインソース

¥3,800

Tilefish with crisp and Sauteed Scallop with Green Herb sauce

甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー グリーンハーブソース

¥4,000

Sautéed Lobster with cabbage and Scallop with two-colored sauce

オマール海老のキャベツ包みと帆立のソテー 二色ソース

¥4,800

## Hot Dishes ~Meat~

温製肉料理

Grilled Okinawan Agu Pork Loin immersed in salt koji.with Wasabi Dressing Salad Style

県産美ら島あぐー豚ロース肉の塩麹漬けグリル サラダ仕立て 山葵ドレッシング

¥3,800

Grilled AUS beef fillet with Bearnaise and maderia sauce with seasonal Island Grilled vegetable

AUS産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズとマデラソース 季節の島野菜グリルと共に

¥4,200

Confit of duck with garden herb flavored with Acelora Vigalard Sauce

鴨腿肉のコンフィー アッタ自家菜園ハーブ風味 アセロラビガラードソース

¥4,200

Roasted Maglecanal Sauteed Eguiette and foie gras sauteed with Yuzu pepper sauce

マグレカナル胸肉のロースト エギュイエットとフォアグラのソテー 柚子胡椒ソース

¥4,500

Roasted Australia Lamb with Garden herb Yuzu pepper flavored "Jus d'agneau"

オーストラリア産仔羊自家菜園香草のロースト 柚子胡椒風味ジュー・ダニョー

¥4,800

Grilled Okinawan Beef Loin with Japanese vinegar Sauce and Seasonal Grilled Vegetables

県産黒毛和牛ロース肉のグリル 和風ちり酢ソース 季節の島野菜グリルと共に

¥5,200

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax. For rice production information, please ask our staff.

AFB-F:GMF⑤ (20180108-0331)

## Cheese

チーズ

Assorted Cheese of the Day

本日のチーズ盛り合わせ

¥2,000

## Desserts

デザート

Today's Fine Dining Original Dessert

本日のファイン特製デザート

¥1,500

Original Panna cotta with seasonal fruits and Salted with Ice cream

自家製パナコッタ 季節のフルーツと塩ちんすこうアイス添え

¥1,500

Terrine of seasonal fruits with Okinawan Sweet Potato Ice cream

特製季節のフルーツのテリーヌと県産紅芋アイス添え

¥1,500

Rare Cheesecake with seasonal fruit and Ice cream

レアチーズケーキ 季節のフルーツとアイス添え

¥1,500

Mousse of Okinawan Sweet Potato and Hiram Lemon with seasonal fruit and Ice cream

紅芋とシークワサームース 季節のフルーツとアイス添え

¥1,500

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

AFB-F:GMF® (20180108-0331)