

FINE DINING

ファイン ダイニング

Prefixed Menu

Atta Cuisine

~Essence~

アッタ・キュイジーヌ 「エッセンス」
初夏

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

Caprese salad with home-grown cherry tomatoes and marinated horse mackerel with passion fruit sauce
自家菜園産プチトマトのカプレーゼサラダと県産ガーラのマリネ恩納村産パッションフルーツソース

or

又は

Parma ham and parmesan cheese served with local, home-grown vegetables and homemade herb dressing
イタリアパルマ産生ハムとパルメザンチーズ、県産野菜と自家菜園野菜のサラダ 自家製ハーブドレッシング

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

Provence style sautéed red gusset and scallops with Okinawan vegetables ratatouille
県産赤マチと帆立のソテー プロバンス風 県産野菜のラタトゥイユと共に

Meat Dishes

ミート

Duck thigh confit Atta homemade herb flavor "Acerola" with bigarade sauce seasonal island vegetable grill
鴨腿肉のコンフィー アッタ自家製ハーブ風味 アセロラビガラードソース 季節の島野菜グリルと共に

Dessert

デザート

Caramel mousse with salt brûlée served with seasonal fruits and sweet potato ice cream
島マースのブリュレを中に入れたキャラメルムース 季節のフルーツと紅イモアイス添え

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥ 8, 0 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。予ご了承下さい。
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。

AFB-F:GMF② (201900401-0630)

Florale

～ベゴニア～

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

Cauliflower puree and consommé jelly with marinated seafood salad
カリフラワーのピューレとコンソメゼリー 魚介のマリネ サラダ仕立て

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

“Beccafico”spaghettini with sardine and vegetables
鯛と野菜のスパゲッティーニ “ベッカフィーコ”

or
又は

Tomato flavored risotto with local and home-grown summer vegetables
県産夏野菜と自家菜園野菜のトマト風味リゾット

or
又は

Green asparagus cream soup
グリーンアスパラガスのクリームスープ

Fish Dishes
フィッシュ

“Panaché de Poisson” three kinds of sautéed Okinawan fish
沖縄県産3種のお魚のソテー盛り合わせ “パナッシュ・ド・ポワソン”

Meat Dishes
ミート

Grilled Japanese black beef with Japanese style ponzu sauce and seasonal grilled vegetables
県産黒毛和牛ロース肉のグリル 和風ポン酢ソース 季節の島野菜グリルと共に

Dessert
デザート

Crème d’ange berry sauce wrapped in tankan jelly served with seasonal fruits and brown sugar ice cream
たんかんジュレを包み込んだクレームダンジュ ベリーソース 季節のフルーツと黒糖アイス添え

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。

Début de l'ete

初夏

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

Okinawan squid carpaccio with garden vegetables and salpicon dressing
県産セーイカのマリネカルパッチョ 彩り野菜のサルピコンドレッシングガーデンサラダ仕立て
or
又は

Caramelized walnuts and figs with foie gras in gateau served with white asparagus gratin
くるみと無花果のキャラメリーゼとフォアグラのガトー仕立て、ホワイトアスパラガスのグラチネ

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

Fine dining specially made Asari's clam chowder soup

ファインダイニング特製 浅蜆のクラムチャウダースープ

or

又は

Tomato flavored risotto with local and home-grown summer vegetables

県産夏野菜と自家菜園のトマト風味リゾット

or

又は

Okinawan crabs Tagliatelle with tomato cream sauce 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 アッタ自家菜園・雲南百薬と共に

Fish Dishes

フィッシュ

"Panaché de Poisson" three kinds of sautéed Okinawan fish

沖縄県産 3種のお魚のソテー盛り合わせ "パナッシュ・ド・ボワソン"

or

又は

Grilled tilefish and sautéed scallops with home-grown herb flavored beurre blanc sauce

甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー自家菜園ハーブのブルブランソース

or

又は

Omar shrimp and sautéed scallops with two types of sauce and flavored with home-grown basil

オマール海老と帆立のソテー2色ソース、自家菜園のバジルの香りを添えて

Meat Dishes

ミート

Duck thigh confit Atta homemade herb flavor "Acerola" with bigarade sauce seasonal island vegetable grill

鴨腿肉のコンフィ アッタ自家製ハーブ風味 アセラビガラードソース 季節の島野菜グリルと共に

or

又は

Roasted AUS lamb with Garden's herb, Yuzu pepper flavored "Jus d'agneau"

AUS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 black beef with Japanese style ponzu sauce and seasonal grilled vegetables

県産黒毛和牛ロース肉のグリル和風ポン酢ソース、季節の島野菜グリルと共に

Dessert

デザート

Please choose one item from the dessert menu

デザートメニューの中より一品お選び下さい

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥12,000

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。

à la carte

アラカルト

Cold Dishes

冷製料理

Cauliflower puree and consommé jelly with marinated red-spotted rockod and seafood salad カリフラワーのピューレとコンソメゼリー、赤仁ミーバイと魚介のマリネサラダ仕立て	¥2,600
Okinawan squid carpaccio with garden vegetables and salpicon dressing 県産セイイカのマリネカルパッチョ 彩り野菜のサルピコンドレッシングガーデンサラダ仕立て	¥2,600
Caprese salad with home-grown cherry tomatoes and marinated horse mackerel with passion fruit sauce 自家菜園産プチトマトのカプレーゼサラダと県産ガーラのマリネ恩納村産パッションフルーツソース	¥2,500
Parma ham and parmesan cheese served with local, home-grown vegetables and homemade herb dressing イタリアパルマ産生ハムとパルメザンチーズ、県産野菜と自家菜園野菜のサラダ 自家製ハーブドレッシング	¥2,500
Roasted magret de canard breast served with local, home-grown vegetables and seasonal fruits マグレカナール胸肉のロースト、県産野菜と自家菜園野菜のサラダ仕立て季節のフルーツ添え	¥2,600
Caramelized walnuts and figs with foie gras in gateau served with white asparagus gratin くるみと無花果のキャラメリーゼとフォアグラのガトー仕立て、ホワイトアスパラガスのグラチネ	¥2,600

First Dishes

スープ・リゾット・パスタ

Today's Fine dining Chef's Original Soup ファインダイニング 本日のシェフ特製スープ	¥1,200
Green asparagus cream soup グリーンアスパラガスのクリームスープ	¥1,300
Fine dining specially made Asari's clam chowder soup 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	¥1,400
Today's Fine dining Chef's recommended Pasta 本日のファインダイニングシェフおすすめパスタ	¥2,000
"Beccafico" spaghetti with sardine and vegetables 鯛と野菜のスパゲッティニ “ベッカフィーコ”	¥2,300
Tomato flavored risotto with local and home-grown summer vegetables 県産夏野菜と自家菜園のトマト風味リゾット	¥2,300
Okinawan crabs Tagliatelle with tomato cream sauce 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 アッタ自家菜園・雲南百薬と共に	¥2,800

Hot Dishes ~Seafood~

温製魚介料理

Parmesan cheese grilled snapper and scallops with lemon flavored meunière sauce, sour cream and avocado puree 県産ビタローと帆立の Parmesan チーズ焼き、レモン風味のムニエルソース サワークリームとアボカドピューレ添え	¥3,500
Provence style sautéed red gusset and scallops with Okinawan vegetables ratatouille 県産赤マチと帆立のソテープロバンス風 県産野菜のラタトゥイユ添え	¥3,500
Sautéed blackspot tuskfish and scallops served with local mozuku and petite salad 県産マクブと帆立のソテー 恩納村産もずく添え自家製プチサラダと共に	¥3,600
“Panaché de Poisson” three kinds of sautéed Okinawan fish 沖縄県産 3 種のお魚のソテー盛り合わせ “パナッシュ・ド・ポワソン”	¥3,800
Grilled tilefish and sautéed scallops with home-grown herb flavored beurre blanc sauce 甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー自家菜園ハーブのブルブランソース	¥4,000
Omar shrimp and sautéed scallops with two types of sauce and flavored with home-grown basil オマール海老と帆立のソテー2色ソース、自家菜園のバジルの香りを添えて	¥4,800

Hot Dishes ~Meat~

温製肉料理

Grilled Okinawan Agu Pork Loin Pickled Salt koji with Wasabi Dressing Salad Style 県産美ら島あぐー豚ロース肉の塩麴漬けグリル サラダ仕立て 山葵ドレッシング	¥3,800
Grilled AUS Beef Fillet with Bearnaise and Madeira Sauce with Garden Grilled Vegetables AUS産牛フィレ肉のグリル ベアルネーズとマデラソース ガーデングリル野菜と共に	¥4,200
Milanese style veal cutlet with home-grown tomato, lemon sauce and seasonal grilled vegetables 仔牛ロース肉のミラノ風カツレツ 自家菜園産トマトとレモンソース 季節の島野菜グリル添え	¥4,300
Duck thigh confit Atta homemade herb flavor "Acerola" with bigarade sauce seasonal island vegetable grill 鴨腿肉のコンフィ アッタ自家製ハーブ風味 アセロラビガラードソース 季節の島野菜グリルと共に	¥4,500
Roasted AUS lamb with Garden's herb, Yuzu pepper flavored “Jus d'agneau” AUS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	¥4,800
Grilled Japanese black beef with Japanese style ponzu sauce and seasonal grilled vegetables 県産黒毛和牛ロース肉のグリル和風ポン酢ソース、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 (20200401-0630)

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

Caramel mousse with salt brûlée served with seasonal fruits and sweet potato ice cream

島マースのブリュレの中に入れたキャラメルムース 季節のフルーツと紅イモアイス添え

¥1,500

Coconut mousse with brown sugar served with seasonal fruits and okinawan salt cookies ice cream

黒糖クリームの中に入れたココナッツムース 季節のフルーツと塩ちんすこうアイス添え

¥1,500

Crème d'ange berry sauce wrapped in tankan jelly served with seasonal fruits and brown sugar ice cream

たんかんジュレを包み込んだクレームダンジュ ベリーソース 季節のフルーツと黒糖アイス添え

¥1,500

Two kinds of mango and banana mousse with seasonal fruits and Okinawan salt cookies ice cream

マンゴとバナナ二種類のムース 季節のフルーツと塩ちんすこうアイス添え

¥1,500