

Midsummer Selection

Plumeria

～プルメリア～

Today's Amuse-Bouche

本日のアミューズ



Appetizer

前菜

Terrine of Okinawa-Raised Chicken Breast and Summer Vegetables with Honey and Sour-Plum Sauce

県産鶏胸肉と夏野菜のテリーヌ ハチミツと梅のソース



Bread

ブレッド

A Trio of Original Breads Fresh from The Atta Terrace Ovens

ジ・アッタテラスオリジナル 3種のブレッド



Soup

スープ

Steamed Lobster Gazpacho with Zucchini Mousse

オマール海老のスチーム ガスパチョ ズッキーニのムース添え



Fish

魚料理

Shima Pork Prosciutto with Sautéed Tuna Phyllo Wrap Perilla Leaf Balsamic Vinaigrette

島豚生ハムとパートフィロで包んだマグロのソテー バルサミコのビネグレット大葉の香り



Meat

肉料理

Grilled Loin of Wagyu Beef Vegetable Salpicón with Olive and Herb Sauce

県産黒毛和牛ロース肉のグリル 野菜のサルピコン オリーブと香草のソース



Today's Dessert

本日のデザート



Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥13,200

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

Midsummer Selection

Essence

～エッセンス～

～シェフが厳選した旬の食材をスモールポーションで仕上げたスペシャルコース～

Amuse-Bouche

アミューズ

Fresh Garden Salad

ガーデンサラダ

First Appetizer

前菜

Slow-Steamed Lobster with House-Grown Tomato Gelée and Coulis

低温スチームで仕上げたオマール海老とアッタ菜園で採れたトマトのジュレとクーリ

Second Appetizer

第二の前菜

Breast of Canard de Challans Scented with Coriander Petit Salad and Celeriac Purée

シャラン産鴨ムネ肉のコリアンダー風味 小さなサラダと根セロリのピュレ

Soup

スープ

Vichyssoise with Consommé Gelée

コンソメのジュレを浮かべたジャガイモの冷製スープ

Fish

魚料理

White Fish and Cabbage Aumoniere Colorful Summer Vegetable Risotto

白身魚とキャベツのオモニエール 彩り野菜のリゾット添え

Meat

肉料理

Pan-Roasted Wagyu Beef Tenderloin with Béarnaise Sauce

黒毛和牛フィレ肉のポワレ ベアルネーズソース

Avant Dessert

アヴァンデセール

Mango Delicé Mousse

デリス マンゴームース

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥18,700

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。