

Autumn Selection
Impression
～インプレッション～

Today's Amuse-Bouche
本日のアミューズ

Duck Confit and Potato Terrine Scented with Truffles
鴨モモ肉のコンフィとじゃがいものテリーヌ トリュフの香り

Creamy Tagliatelle with Porcini and Other Mushrooms
国産きのこセップ茸のタリアテッレ クリームソース

Fish from Local Waters, Shrimp "Scampi" tail and Mussels
Served over a Rich Broth of clams and Okinawan Sea Lettuce
近海魚と手長海老テール、ムール貝を使ったアーサのスープ仕立て

Roasted Saddle of Lamb flavored with Breaded Herbs from our farm
仔羊鞍下肉のロースト 自家菜園ハーブのパン粉焼き

Today's Dessert
本日のデザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥13,200

Autumn 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～

Slow-Cooked Medley of Seafood and Vegetables
魚介と季節野菜のエチュベ



Snow Crab and Avocado Wrap
Our Farm-Fresh Tomato Coulis
ズワイ蟹とアヴォカドのカネロニ見立て
自家菜園で採れたトマトのクーリ



Grilled Foie Gras with Mushroom Risotto
フォアグラのグリル キノコのリゾット添え



Potage of French Chestnuts, Cappucino-Style
フランス産栗のポタージュスープ カプチーノ仕立て



Sautéed Lobster with Celeriac Purée and Spicy Sauce Américaine
オマール海老のソテー 根セロリのピューレ添え ソースアメリケーヌ エピス風味



Pan-Fried Tenderloin of Wagyu Beef with Mustard Sauce
Puff Pastry Stuffed with Taro
黒毛和牛フィレ肉のポワレ粒マスタードソース
田芋のパートフィロー包み添え



Avant Dessert
アヴァンデセール



Mousse of Ryukyu Black Tea and Chocolate
琉球紅茶とチョコのムース

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥18,700