

Cold Dish

冷製料理

Cherry Tomato Caprese Salad with Marinated Local Catch and Passion-Fruit Sauce プチトマトのカプレーゼサラダと県産鮮魚のマリネ パッションフルーツのソース	¥3,300
Marinated Leopard Coral Grouper and Blancmange of Cauliflower 赤仁ミーバイのマリネとカリフラワーのブランマンジェ	¥3,300
Green Salad with Italian Prosciutto and Parmesan Cheese イタリア産プロシュートとパルメザンチーズのサラダ仕立て	¥3,520

First Dishes

スープ・リゾット・パスタ

Clam Chowder ファインダイニング特製 クラムチャウダースープ	¥1,980
Bouillon Broth of Clams and Vegetables, Seasoned with Basil ハマグリと野菜のブイヨンスープ バジルの香りを添えて	¥2,000
Tomato Risotto with Bacon and Okinawan Vegetables 県産野菜とベーコンのトマト風リゾット	¥2,640
Creamy Tagliatelle with Crab and Tomato 渡り蟹のタリアテッレ トマトクリームソース	¥3,960

Hot Dishes ~Seafood~

魚介料理

Grilled Eel with Risotto of Black Rice and Barley ,Consommé Sauce
ウナギの白焼き 黒米ともち麦のリゾット コンソメを注いで ￥4,400

Grilled Tilefish with Sautéed Scallops and Our farm Herb Sauce
甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー 自家菜園ハーブソース ￥4,950

Pan-Roasted Lobster Tail and Abalone with Grilled Risotto and Two Sauces
オマールテールと鮑のポワレ 焼きリゾット添え 2種のソース ￥4,950

Hot Dishes ~Meat~

肉料理

Roasted Lamb flavored with Breaded Herbs from our farm
仔羊のロースト 自家菜園ハーブの香草焼き ￥7,700

Grilled Nakijin Agu Pork Shoulder with Salad
今帰仁産アグー豚肩ロースのグリル サラダ仕立て ￥8,800

Grilled Tenderloin of Wagyu Beef (120g) with Citrus Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル(120g) 柑橘のソース ￥13,200

Grilled Loin of Wagyu Beef (150g) with Okinawan Sea Salts,
Sansho Pepper and Special Sauce
黒毛和牛ロース肉のグリル(150g)
2色のうちなーマース 山葵と特製タレを添えて ￥13,200

Cheese

チーズ

Today's Assorted Cheese

¥2,640

本日のチーズ盛り合わせ

Desserts

デザート

Purple Yam and Cassis Mousse

¥1,760

紅芋とカシスのムース

Apple and Cane Sugar Clafouti

¥1,760

りんごと黒糖のクラフティ

Pear and Red Wine Mousse

¥1,760

洋梨と赤ワインのムース

Chocolate Mousse Scented with Tankan Citrus

¥1,760

タンカン風味のチョコレートムース