

# Essence

## Summer Selection

～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～

*Salad of Sima Pork Prosciutto and Seafood*

島豚生ハムと海の幸のサラダ仕立て



*Chilled Flan of Foie Gras Consommé with Aspic*

フォアグラの冷製フラン コンソメのゼリー寄せ



*Soup*

本日の特製スープ



*Pan-Fried Fish from Okinawan Waters*

*Fresh Herbal Sauce and Couscous*

県産鮮魚のポワレ ハーブソース クスクス添え



*Roasted Seasonal Vegetables*

季節野菜のロースト



*Grilled Okinawan Wagyu Sirloin*

*Burdock-Root Coulis with Kadayif-crust Taro*

県産和牛サーロインのグリル 牛蒡のクーリと田芋のカダイフ揚げ

※黒毛和牛フィレ(+¥2,200) への変更も可能です



*Avant Dessert*

アヴァンデセール



*Passion-Fruit and Banana Mousse*

パッションとバナナのムース



*Petits Fours*

プティフル



*Coffee or Tea*

コーヒー 又は 紅茶

¥16,500