

FINE DINING

Winter Selection



Delicious Journey to Corsica

～ 美食の旅 コルシカの風を感じながら ～

フランス・コルシカ島にある5スターホテル「グランドホテル・デ・カラロッサ」のシェフ、パスカル・カイヨー氏監修
コルシカ島の牧歌的な香りとダイナミックでありながら洗練された料理をご堪能いただけるスペシャルコースです。

〈起 Source〉

Mini Kebab of Mushrooms and Prosciutto with Garlic Sauce
キノコと生ハムのミニケバブ ガーリック風味のソース

〈高揚 Emotion〉

Sea-Scented Blancmange with Tapioca
タピオカを添えた海の香りのブランマンジェ

〈発見 Discovery〉

White Fish Tartare Tucked in a Tuile of squid ink
イカ墨のレースチュイールに隠された白身魚のタルタル

〈革新 Exoticism〉

Pan-Fried "Ris de Veau" with Mousseline of Roasted Onions
リードヴォーのポワレ ローストオニオンのムースリース

〈伝統 Tradition〉

Foie Gras, Beef and Vegetables in "Pot-au-Feu" Style
フォアグラ 牛肉 野菜のポトフ仕立て

〈幸福 Happiness〉

Sorbet of Grands Crus Chocolat
グランクリュショコラのシャーベット

〈結 Epilogue〉

Citrus-Scented Baguette Crocante
柑橘風味のバゲットクロカント

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥22,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示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。

AFB-F:GM(2023-12-01)

Winter Selection

Essence ~Noël~

Chef's Recommendation Menu

沖縄でも短い冬を迎え、クリスマスシーズンが始まるこの季節。自家菜園で収穫された無農薬野菜やハーブをはじめとした、旬の県産食材をふんだんに使った、シェフスペシャリテ「エッセンス 〜ノエル〜」をご用意しました。

Seafood and small vegetables
海の幸と小さな野菜のリース仕立て

Foie gras mousse with berry sauce
ベリーソースに包まれたフォアグラのムース

Soup of the day
本日の特製スープ

White fish Aumonière served with black purple rice risotto
県産白身魚のオモニエール 黒紫米のリゾット添え

Fresh Vegetables of the Day, Steamed or Grilled to Perfection
野菜の一皿

Grilled Japanese beef loin with truffle flavored potato puree
黒毛和牛ロースのグリル トリュフ風味のジャガイモのピューレ

* Change to Kuroge Wagyu Beef Tenderloin (additional ¥2,200).
※黒毛和牛フィレ(+¥2,200)への変更も可能

Avant-dessert
アヴァンデセール

Chef's Surprise
ファインダイニング特製デザート

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥18,700

Appetizer

前菜

Caesar Salad with Spicy Shrimp シーザーサラダ スパイシーシュリンプ添え	¥3,300
Cherry Tomato Caprese Salad with Marinated Local Catch and Passion-Fruit Sauce 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
Row ham with Parmesan Cheese and Greens 生ハム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

Today's Soup 本日のスープ	¥1,920
Clam Chowder クラムチャウダースープ	¥1,980
Mushroom cream Risotto キノコのクリームリゾット	¥3,080
Creamy Tagliatelle with Crab and Tomato ワタリガニのタリアテッレ トマトクリームソース	¥3,960

Hot Dishes ~ Seafood ~

魚介料理

Sautéed Scallops Epice Sauce ホタテのソテー エピス風味	¥4,400
Grilled Tilefish with White Wine Sauce アマダイのカリカリ焼き 白ワインソース	¥4,950
Pan-Roasted Lobster Tail and Abalone with Grilled Risotto and Two Sauces オマールテールと鮑のボワレ 焼きリゾット添え 2種のソース	¥5,500

Hot Dishes ~ Meat ~

肉料理

Duck thigh confit with citrus sauce 鴨もも肉のコンフィ 柑橘ソース	¥7,700
Roast Agu Pork from Yanbaru Lightly Smmered Seasonal Vegetables 骨付きやんばる島豚あぐーのロースト 野菜の軽い煮込み添え	¥8,800
Grilled Tenderloin of Wagyu Beef (120g) with Red Wine Sauce 黒毛和牛フィレ肉のグリル (120 g) 赤ワインソース	¥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 (150 g) 2色のうちなーマース 山葵と特製タレを添えて	¥13,200

Desserts

デザート

Okinawan brown sugar and vanilla mousse 沖縄黒糖とバニラのムース	¥1,760
Pineapple jelly wrapped in white chocolate mousse lime flavor ホワイトチョコレートムース ライム風味	¥1,760
Passion fruit jelly wrapped in Mango mousse パッションマンゴームース	¥1,760