

New Year Celebration

Essence

Chef's Recommendation Menu

一年を締めくくり、新しい年を迎えるにふさわしい華やかなスペシャルディナーをご用意しました。
沖縄の海の幸や自家菜園「OUR FARM」で収穫された無農薬野菜やハーブで彩り豊かに演出されたコースディナーです。

Okinawan tuna, prawn and white fish tartare with turnip puree
県産マグロ・車海老・白身魚 カブの滑らかなピューレ

Foie gras and figs terrine
フォアグラとイチジクのテリーヌ

Lentil soup with Lily root and cep mushrooms royale style
百合根・セップ茸のロワイヤル 軽いレンズ豆のスープ

Crispy grilled homard lobster wrapped in potato dough
ジャガイモで包んだオマールエビのカリカリ焼き

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

Grilled Okinawan beef loin with red wine sauce
本部産黒毛和牛ロースのグリル 赤ワインソース

* 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

¥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。