

Early Summer Selection

Essence ~爽夏の香り~

Chef's Recommendation Menu

夏の訪れを感じ、リゾート気分高まるこの季節、爽やかな初夏の香りのするコースをご用意。
自家菜園で収穫された無農薬野菜やハーブを使った、シェフスペシャリテ「エッセンス」をお楽しみください。

Tuna Carpaccio Mosaic Style with delightful accompaniments

カルパッチョモザイク仕立て
県産マグロと小さな愉しみを添えて

Seafood Tartare wrapped in Black Tuile and infused with Citrus Aroma

海の幸のタルタル 黒のチュイルと初夏の香りに包んで

Soup of the Day

本日の特製スープ

Herb-Encrusted Scampi and Pan-Seared Okinawan Fish
with a Saffron-Infused White Wine Sauce

ハーブを纏ったスカンピと沖縄近海魚のポワレ
サフラン香る白ワインソース

Fresh Vegetables of the Day, Steamed or Grilled to Perfection

野菜の一皿

Grilled Japanese Black Wagyu Beef Fillet with Madeira Wine Sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリル マディラソース

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Chef's Surprise

ファイン特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,700

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。