

Le début de l'été

ル・デビュー・ドウ・レテ
～夏の始まり～


ファスアン料理長 上原雅弘シェフとフランス・コルシカ島のミシュラン二つ星シェフ
ファビオ・ブラガニョーロ氏のコラボレーションで構成された至福のコースディナー
南国の夕景と旬の美味を堪能しながら自然の恵みに感謝する、極上のひと時をお楽しみください

Amuse-Bouche アミューズ

Poisson du jour et "Yakou Gai" mariné
Tomate consommé en gelée velouté d'asperges
Marinated Local Fish and Great Green Turban with Tomato Consomme Jelly,
Green Asparagus Velouté
県産魚と夜光貝のマリネ トマトコンソメジュレ
グリーンアスパラガスのブルーテ

"Nakijin Agu" façon porcheta accompagné de petits légume de saison
Nakijin Agu Pork Belly Porchetta Style
今帰仁アグー豚三枚肉のボルケッタ 

Légume de moment "Se-ika" fumé Okinawa Yaourt vinaigrette de moutarde en grains
Seasonal Vegetables, Smoked Squid and Local Yogurt with Whole-Grain Mustard Vinaigrette
旬野菜 セーイカのスモーク 県産ヨーグルト
粒マスタードのビネグレット

Tartare de "Semi-ebi" Gnocchi de pain de campagne jus de coquillages
Slipper Lobster Tartare, Gnocchi with Clam Soup
セミエビのタルタル パン・ド・カンパーニュのニョッキ
アサリのジュ・ド・コキアージュ 

Okinawa Poisson du jour
Okinawan Seafood Dish
県産海の幸の一皿

Plat recommandés
Today's Recommended Main Dish
プラ レコマンデ
本日おすすめのメインディッシュ

Avant-Dessert
アヴァンデセール

Cheesecake rare à base d'ananas de la d'Okinawa
Rare Cheesecake made with Okinawan Pineapple
県産パイナップルを使用したレアチーズケーキ

Café ou thé
Coffee or Tea
コーヒー、紅茶

Mignardises
Small Sweet
小菓子

¥25,300

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。