

Wellness Cuisine “Mutatio”

ウェルネスキュイジーヌ “ムーターティオー”

ラテン語で“変化”を意味する「Mutatio（ムーターティオー）」。
疲労回復に効果があるとされる食材などをふんだんに使用し、
疲れを癒して「活力」を高めることを目的としたコースディナーをご用意しました。
心と身体に新たな力と変化を促す、おすすめのウェルネスキュイジーヌです。

Vegetable étuvée and White Fish Carpaccio with Okinawan Tofu and Spinach Dipping Sauce
野菜のエチュベと県産白身魚のカルパッチョ 島豆腐とハンダマのディップ

Winter Melon and Brown Rice Potage
冬瓜と玄米のポタージュ

Grilled Tuna Marinated in Okinawan Miso and Octopus Confit with Nigana Puree
沖縄味噌でマリネしたマグロのグリル 島ダコのコンフィとニガナのピューレ添え

Roasted Okinawan Chicken Breast and Mushrooms with Mustard and Jus de Volaille
県産鶏胸肉と数種の茸のロースト マスタードとジュ・ド・ヴォライユ

Additional ¥2,950 charge for your selection
プラス¥2,950で下記のメインディッシュもお選びいただけます

Grilled Agu Pork
アグー豚のグリル

Additional ¥4,700 charge for your selection
プラス¥4,700で下記のメインディッシュもお選びいただけます

Grilled Wagyu Beef Fillet
国産和牛フィレ肉のグリル

Jasmine Tea Flavored Brulee
さんぴん茶風味のブリュレ

Coffee, Tea or Herb Tea
コーヒー・紅茶・ハーブティーからお好みのメニューをお選びください

<i>Calorie</i>	<i>Protein</i>	<i>Fat</i>	<i>Carbohydrate</i>	<i>Sodium</i>
エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	塩分
778kcal	47.7g	47.6g	31.1g	7.9g

¥14,000

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

ハンダマ（水前寺菜）：葉の表側は濃い緑色で、裏側は紫色です。強い抗酸化作用があることで知られるβカロテンや、鉄分・カリウムなど、さまざまな栄養を含んでいます。

鶏肉：鶏もも肉にはビタミンやミネラル、タンパク質などの栄養素が豊富に含まれており、免疫力アップ、疲労回復、高血圧の予防、美肌効果などが期待できます。