

Florale
Daylily
~クワンソウ~

Amuse Bouche
アミューズ

Amuse of the Day Terrace Style
本日のアミューズ テラススタイル



Appetizer
前菜

Local tuna and avocado tartare with cauliflower and potherb salad
県産マグロとアボカドのタルタル カリフラワーと香味野菜のサラダ



Bread
ブレッド

Three kinds of original bread
ジ・アッタテラスオリジナル 3種のブレッド



Soup
スープ

Soft roe and Okinawan Yushi tofu cream soup flavored with a hint of citrus scent
旬の白子と沖縄ゆし豆腐のクリームスープ 柑橘の香り



Fish Dish
魚料理

Grilled inshore fish with wax gourd sauce and shrimp fritter
近海鮮魚のグリル 冬瓜のソース 海老のフリットを添えて



Meat Dish
肉料理

Grilled Japanese black beef blade steak with pomegranate sauce and seasonal vegetables
黒毛和牛希少部位ミスジのグリル ザクロのソース 季節の野菜を添えて



Dessert
デザート

Today's Dessert
本日のデザート



Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

¥12,000

Autumn Selection
Autunno

～アウトunno～

Amuse Bouche

アミューズ

Local pork ragout and ricotta cheese sandwiched with potato chips

ジャガイモのチップスでサンド リコッタチーズ、紅豚のラグー



Appetizer

前菜

Marinated local vegetables millefeuille

自家菜園、県産野菜のマリネ ミルフィーユ仕立て



Second Antipasto

第二の前菜

A small garden flower pot salad

小さな菜園フラワーポットサラダ



Soup

スープ

Jerusalem artichoke soup with pumpkin bubbles

トピナンプル (菊芋) のスープ カボチャのバブルを浮かべて



Fish Dish

魚料理

Tuna mie-cuit flavored with kelp and served with seasonal vegetables

県産マグロのミキュー仕立て昆布風味 旬の野菜とキノコを添えて 香味オイルと…



Meat Dish

肉料理

Grilled Japanese black beef cooked in low-temperature and seasonal fruit rosso confit

with vin rouge sauce and Camembert cheese

低温調理した黒毛和牛のグリルと旬フルーツのロッソコンフィ ヴァンルーージュソースとカマンベールチーズを添えて



Dessert

デザート

Chocolate sauce wrapped in chocolate mousse

チョコレートソースを包み込んだチョコレートムース



Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

¥15,000

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

AFB-F:GMD② (2020-10-01)

Cold Dish

冷製料理

Parma ham and parmesan cheese served with and home-grown vegetables ¥2,500
with homemade herb dressing

イタリアパルマ産生ハムとパルメザンチーズ、県産野菜と自家菜園野菜のサラダ
自家製ハーブドレッシング

Roasted magret de canard breast served with local, and home-grown vegetables ¥2,800
seasonal fruits

マGREカナル胸肉のロースト、県産野菜と自家菜園野菜のサラダ仕立て
季節のフルーツ添え

First Dishes

スープ・リゾット・パスタ

Our specially made clam chowder soup ¥1,500

ファインダイニング特製 浅蜷のクラムチャウダースープ

“Beccafico”spaghettini with sardine and vegetables ¥2,300

鰯と野菜のスパゲッティーニ “ベッカフィーコ”

Tomato flavored risotto with local and home-grown summer vegetables ¥2,300

県産夏野菜と自家菜園のトマト風味リゾット

Hot Dishes ~Seafood~

温製魚介料理

Sautéed blackspot tuskfish and scallops served with local mozuku and petite salad ¥3,600
県産マクブと帆立のソテー 恩納村産もずく添え自家製プチサラダと共に

Grilled tilefish and sautéed scallops with home-grown herb flavored beurre blanc sauce ¥4,300
甘鯛の鱗カリカリ焼きと帆立のソテー 自家菜園ハーブのブルブランソース

Hot Dishes ~Meat~

温製肉料理

Roasted AUS lamb with home-grown herb, Yuzu pepper flavored “Jus d'agneau” ¥4,800
AUS産仔羊のロースト アッタ自家菜園産ハーブの香草焼き
柚子胡椒風味ジュー・ダニョー

Grilled Japanese black beef with 2 kinds of salt, Wasabi sauce served with seasonal grilled vegetables ¥12,000
県産黒毛和牛ロース肉のグリル 2種の塩と山葵特製たれと
季節の島野菜グリルを添えて

Cheese

チーズ

Today's assorted cheese	¥2,000
本日のチーズ盛り合わせ	

Desserts

デザート

Today's original dessert	¥1,500
本日のファインダイニング特製デザート	

Fromage mousse wrapped mandarin orange brulee	¥1,500
タンカンのブリュレを包み込んだフロマージュ	

Brown sugar and fig pound cake with cassis mousse	¥1,500
黒糖といちぢくのパウンドケーキとカシスのムースのアンサンブル	

Okinawan sweet potato and apple clafoutis	¥1,500
紅芋と林檎のクラフティ	

Okinawan coffee Parfait with chocolate cream	¥1,500
県産コーヒーのパフェ ショコラのクリーム	