

Bentornata

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ



Marinated Okinawan Fish and Asparagus with Peach and Passion-Fruit Sauce
県産鮮魚とアスパラガスのマリネ 桃とパッションのソース



Chilled Okinawan Tomato Soup with Ricotta Cheese Mousse
県産トマトの冷製スープ リコッタチーズのムースと共に



Foil-Roasted Okinawan Fish and Seasonal Vegetables with Italian Bottarga
県産鮮魚と旬の地元野菜カルタファタ包み焼き イタリア産カラスミ添え



Today's Granita 本日のグラニテ



Grilled Beef Tenderloin with Red Wine Sauce and Truffle Cream
特選牛テンダーロインの網焼き 赤ワインソースとトリフクリーム



Today's Dessert 本日のデザート

¥10,000

Stagione

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ

Jellied Seasonal Beans and Involtini of Tuna and Figs with Caponata
夏豆のゼリー寄せとマグロとイチジクのインボルティーニ カポナータを添えて

Chilled Young Soybean Soup with Corn Couris
枝豆の冷製スープ トウモロコシのクーリーを添えて

Grilled Abalone with Two kinds of Sauce; Okinawan Mozuku and Liver
鮑のグリル 県産モズクのソースと肝のソース

Today's Granita 本日のグラニテ

Charcoal-Grilled Wagyu Beef Sirloin with Fresh Tomato Sauce and Summer Truffle
黒毛和牛アントレコートの備長炭焼き フレッシュトマトソース サマートリフを添えて

Today's Dessert 本日のデザート

¥15,000

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。