

# Bentornata

## Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ

*Okinawan Tofu Flavored with Fermented Broad Bean Paste and Served with Duck Breast Salad*  
島豆腐のトーマミー味噌風味と鴨胸肉のサラダ仕立て

*Cream of Burdock Soup with Lily Bulb Coulis*  
牛蒡のクリームポタージュ 旬の百合根のクーリーと合わせて

*Steamed Okinawan Fish Wrapped in Local Greens and Served with Cauliflower Mousse and Hibiscus Sauce*  
県産鮮魚を地元葉野菜で包んでヴァプール 旬のカリフラワーのムースとローゼルのソースで

## Today's Granita 本日のグラニテ

*Grilled Beef Tenderloin with Baked Okinawan Root Vegetables and Madeira Sauce*  
特選牛テンダーロインの網焼き 県産根菜と茸のペイクド マデラ酒ソース

## 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



### Mille-Feuille of Marinated Seafoods and Seasonal Fruits

県産鮮魚と魚介の取り合わせマリネと旬果実をミルフィーユに見立てて



### Capelline en Brodo of Italian Porcini and Okinawan Mushrooms

イタリア産ポルチーニ茸と県産茸スープのカッペリーニ インブロード



### Sautéed Red Grouper with Julienned Root Vegetables and Pepper Sauce

アカジンミーパイクのソテー 秋冬根菜の Pasta 仕立てとピパーチ風味のソース



## Today's Granita

本日のグラニテ



### Coniglio alla Cacciatora with Okinawan Caponata

コリーニョのカチャトラ 県産野菜のカポナータ添え



## 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。