

Come Sta

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ



Horsemeat Carpaccio Pugliese with Fig Compote
プーリア風馬刺しのカルパッチョ 無花果のコンポートを添えて



Local Akane Yam Vichyssoise
読谷あかね芋の冷たいスープ



Sauteed Seafood with Eggplant Confit and Beurre Blanc Sauce
近海魚鮮魚のソテー ナスのコンフィチュールブルブランソース



Today's Granita
本日のグラニテ



*Charcoal-Grilled Medallions of Tenderloin Beef
with Mozzarella Cheese and Pizzaiola Sauce*
特選牛テンダーロインの備長炭焼き
モッツァレラチーズをのせたメダリオンピッツァヨーラソース



Today's Dessert
本日のデザート

¥11,000

Stagione

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ

*Citrus-Marinated Rainbow Yellowtail from Toya Port
Wrapped in Abalone and Served with Tomato and Grape Gelee*
都屋漁港水揚げツムブリのシトラスマリネ アワビに巻いてブドウとトマトのジュレで

Potage of Watermelon Radish Served with Crispy Salt-Cured Pork
紅芯大根のポタージュ カリカリスーチカーのスティックを添えて

Sauteed Red-Spotted Rockfish with Yomitan Okra Sauce and Sea Urchin
アカジンミーバイのソテー 読谷オクラのソース 雲丹の旨味を添えて

Today's Granita 本日のグラニテ

*Charcoal-Grilled Tenderloin of Kuroge Wagyu
with Lemon and Okinawan Mugwort Sauce*
黒毛和牛テnderロインの備長炭焼き レモンとフーチバー風味のソース

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。