

Come Sta

Today's Amuse-Bouche 本日のアミューズ

Okinawan Kuroge Wagyu with Apple and Lily-Bulb Salad
県産黒毛和牛とりんご 百合根のサラダ

*Mille-Feuille Carpaccio of Turnip and Fresh Seafood from Okinawan Waters
with Persimmon and Hiram Lemon Sauce*
県産鮮魚と蕪のミルフィーユカルパッチョ 柿とシークァーサーのソース

Saffron Soup of Crab and Seafood
県産鮮魚と蟹のサフランスープ仕立て

Espuma Intermezzo
エスプーマで口直し

*Premium Sauteed Beef Filets with Green Pepper Sauce
and Mugwort-Flavored Rice*
特選牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
フーチバー風味のリーゾを添えて

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



Mozzarella Cheese and Prosciutto Fritters
モzzarellaチーズと生ハムのフリット



Okinawan Tuna Tartare with Marinated Octopus from Toya Port
Served with Green Algae Sauce and Grated Japanese Mountain Yam
県産マグロのタルタルと都屋水揚げタコのマリネ
アーサのソース 山芋とろろを添えて



Beet-Filled Gnocchi in Cream of Cauliflower Soup
ビーツのニョッキ カリフラワーのクリームスープ



Abalone and Seafood Slow-Cooked in Fragrant Herbs
Served with Bisque Gratin
県産鮮魚とアワビの香草オイル低温調理 ビスク風味のグラチネ



Espuma Intermezzo
エスプーマで口直し



Mille-Feuille of Thinly Sliced Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu
Arugula and Parmesan Shavings Served with Taro Root Puree
薄切り黒毛和牛の備長炭焼きルッコラとパルメジャーノで
ミルフィーユ 県産田芋のピューレを添えて



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。