



プランA

【アミューズブーシュ】

Petit Puff Pastry with Salmon Roe, Smoked Duck
and Dried Fruits
イクラのプチシュー・スモーク鴨とドライフルーツ

【前菜】

Seasonal Marinated Seafood
季節の魚介マリネ

【スープ】

Consomme Soup Wrapped with Baked Pie
コンソメ パイ包み焼き

【魚料理】

Sauteed Long-Handled Shrimp and Red Snapper
with Two-color Sauce
手長エビとアカマチのボワレ 二色ソース

【お口直し】

Granite
お口直しのシャーベット

【肉料理】

Roasted Okinawan Wagyu Beef with Mustard Sauce
沖縄県産和牛のロースト マスタードソース

【デザート】

Mango Mousse Topped with Angel Hair Pasta,
Served with Mango Sorbet
エンジェルヘアをのせたマンゴーのムース
マンゴーのシャーベットを添えて

Coffee

コーヒー

プランB

【アミューズブーシュ】

Shima Tofu Mousse
島豆腐のムース

【前菜】

Marinated Parrot Fish with Sea Grape Salad
青ブダイのマリネ 海ぶどうサラダ添え

【スープ】

Soup of the Day
本日のスープ

【魚料理】

White Fish and Shrimp Mousse Medallion,
Van Blanc Sauce
エビと白身魚のムースメダイオン ヴァンブランソース

【お口直し】

Granite
お口直しのシャーベット

【肉料理】

Roasted Japanese Wagyu Beef with Truffle Sauce
国産和牛のロースト トリュフソース

【デザート】

Cremé d'Anjou with "Tankan" Orange and Berry Sauce
クレメダンジュ タンカンとベリーのソースと共に

Coffee

コーヒー

フリースドリンクメニュー（2時間）

プランA

オリオンビール（中瓶）・泡盛（古龍）・ウイスキー・ハイボール・ワイン（赤・白）・スパークリングワイン
レモンサワー・ロングカクテル（カンパリソーダ・ジントニック等）・ノンアルコールビール（小瓶）
コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶

プランB

オリオンビール（中瓶）・泡盛（古龍）・ウイスキー・ハイボール・ワイン（赤・白）・レモンサワー
ノンアルコールビール（小瓶）・コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶

プランC

オリオンビール（中瓶）・泡盛（古龍）・ウイスキー・ハイボール・ノンアルコールビール（小瓶）
コーラ・オレンジジュース・ウーロン茶

※季節や食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

202603