

## Wine

### SPARKLING WINE

*Planeta Brut Metodo Classico*

プラネタ ブリュット メトド クラッシコ

### ROSE WINE

*By Ott Rose Domaines Ott*

バイ オット ロゼ ドメーヌ オット

### WHITE WINE

*Adega Eidos Veigas de Padriñán*

アデガ エイドス ベイガス デ パドリニャン

### RED WINE

*Vieux Ch. Saint Andre*

ヴェーシャトー サン タンドレ

## Menu

*Vegetable Pasta-Style with Tomato Jelly*  
野菜のパスタ仕立て トマトのジュレ

*Smooth Turnip and Seafood Tartare with Lightly Smoked Flavors*  
なめらかな蕪と魚介のタルタル 軽い燻製

*Meringue Cookies on top of the Foie gras Mousse*  
フォアグラのムースとムラングのコントラスト

*Crispy Tile fish with Soup de Poisson*  
甘鯛のクリスティアン スープ・ド・ポワソン

*Blood Orange Sorbet*  
ブラッドオレンジのソルベ

*Sauteed Okinawan Black Wagyu Beef Loin with Chestnut and Sweet Potato Puree*  
県産黒毛和牛ロース肉のポワレ 栗とさつまいものピューレを添えて

*Praline Mousse, Mille-feuille-Style*  
プラリネムース ミルフィーユ仕立て

*Coffee or Tea*  
コーヒー または 紅茶