

Biàrritz

ビアリッツ

Today's Amuse-Bouche

歓迎の一皿



Chutoro Tuna Belly Mi-Cuit

Red Bell Pepper Purée Scented with White Balsamico

県産マグロのミ・キュイ

赤パプリカのピューレ ホワイトバルサミコ風味



Foie Gras Panées à l'Anglaise with Eleven Spices

フォアグラのパネ、11種のエピス風味



Vichyssoise with Okinawan Mustard Leaf

ポテトの冷製ポタージュ “ヴィシソワーズ” からし菜の香り



Pan-Roasted Daily Catch from Toya Port

Creamed Conch and “Zanpa” Aged Awamori Sauce

Sea Foam

都屋漁港水揚げ鮮魚のポワレ

琉球泡盛古酒 “残波” とティラジャー（コマ貝）のクリームソース

海の香るエミュルション



Granité

本日のグラニテ



Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Wagyu Beef

Medley of “Our Farm” Vegetables

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリエ

Our Farm野菜の菜園仕立てと共に



Avant Dessert

アヴァンデセール

Today's Dessert

本日のスペシャルデザート

Petits Four & Café ou Thé

プティフル

コーヒー又は紅茶

¥22,000