

# 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