

# Biàrritz

ビアリッツ

*Today's Amuse-Bouche*

歓迎の一皿



*Our Farm Vegetable Medley*

*Paradise Prawns, Seafood and Marbled Turban with Tartar Sauce  
Black-Olive Crumble*

Our Farmの恵み、“野菜の庭”に

天使のエビと鮮魚、夜光貝のタルタルを添えて

黒オリーブのクランブル



*Foie Gras with Braised Root Vegetables and Roasted Chestnuts*

*Consommé*

フォアグラと根野菜のブレゼ、栗のロースト添えにコンソメを注いで



*Risotto with Yomitan Beni Agu Pork, Porcini Mushrooms and Black Chanterelles*

*Steamed in a Savory Vegetable Broth*

乾燥野菜からじっくり抽出したブイヨンで仕上げた

読谷紅豚とセップ茸、トランペット茸のリゾット



*Fricassee of Local Seafood with a Lobster Beignet*

*Mountain Yam Galette Made with Fresh Hijiki Seaweed From Toya Port*

近海鮮魚のフリッカセ、イセエビのベニエ

都屋漁港直送生ひじきと山芋のガレット添え



*Granité and Espuma*

本日のグラニテとエスプーマ



*Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Wagyu Beef Scented with Magnolia Leaf*

*Caramelized Taro with Fried Okinawan Burdock Root*

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル 朴葉風味

田芋のカラメリゼと島ゴボウのフリット添え



*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

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。