

Biarritz

ビアリッツ

Ocean to Table / Farm to Table

～ 海と大地の恵み ～

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿



*A Fanciful Recreation of Our Chef's Garden with
Kombu Cured Fish from Local Waters*

自家農園「Our Farm」をイメージした土にまみれた野菜に
昆布締めした近海鮮魚を添えて



Slow Cooked Duck Fritters with Roasted Pearl Onions and Chestnuts

鴨肉の低温調理フリット
プティオニオンと栗のロースト添え



*Yomitan Turnips Stuffed Provence Style with Seafood Risoni
Pure Extract of Shellfish and Bonito Scented with Our Garden Fresh Herbs*

魚介類のリゾニを詰め込んだ読谷村産カブのファルシー
「Our Farm」ハーブの香る貝類とカツオのエキスを注いで



*Pan Seared Lobster and Fried Local Fish
Polenta Croustillante with Creamy Crustacean Sauce*

オマールエビのポワレと近海鮮魚のフリット
ポレンタのクリスティアンとクレーム ド クリュスタッセ



*Bincho Charcoal Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef
Caramelized Burdock Root with Butter Roasted Foie Gras*

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル
牛蒡のキャラメリゼとフォアグラのポワレ添え



Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Coffee Or Tea

コーヒー又は紅茶

¥ 2 5 , 3 0 0

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。

UFB-F:GMD (2023-11-1)