

Menu Special Gala Dinner

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「OurFarm」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



Roast Lobster with Gently Steamed Local Fish
Lobster Claw and Pot Herbs au Gratin
Creamy Lobster and Golden Bellapple Sauce

オマールエビのローストと優しく蒸しあげた近海鮮魚
パンスと香味野菜のグラチネ添え
クレームドオマールと水レモンのレディクションソース



Bincho Charcoal Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef
YomitanVegetables with Butter Roasted Foie Gras
Essence of Our Farm

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル
読谷村産野菜とフォアグラのポワレ
「OurFarm」のエッセンスを添えて



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

¥25,300

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 (2023-12-29)