

# FINE DINING





## Appetizer • Soup

### 前菜・スープ

<i>Seasonal Mesclun Salad from Chef's Garden</i> シェフズガーデンからの贈り物 季節のメスクランサラダ	¥1,430
<i>Marinade Local Tuna</i> 近海マグロのマリネ	¥2,200
<i>Steamed Mussels with White Wine and Chef's Garden Fresh Herbs</i> ムール貝の白ワイン蒸し シェフズガーデンの香り	¥2,530
<i>Onion Gratin Soup</i> オニオングラタンスープ	¥1,980

## Pasta • Risotto

### パスタ・リゾット

<i>Squid Ink Sphagetti with Fried Local Squid</i> 近海セイイカのフライを添えたイカ墨パスタ	¥2,860
<i>Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavor</i> 県産茸のパヴェッティニー トリュフの香りを添えて	¥3,080
<i>Risotto of Parmigiano Reggiano Raw Ham and Local Vegetables</i> パルメジャーノレッジャーノと生ハム 島野菜のリゾット	¥2,750

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。

## Fish • Seafoods

### 魚介料理

*Bincho Charcoal Grilled Shrimp with "Our Farm" Basil Sauce and Lemon* ¥4,400  
大エビの備長炭グリル 自家農園産バジルのソースとレモンを添えて

*Bincho Charcoal Grilled Canadian Lobster with Herb Butter* ¥7,700  
カナディアンオマールエビの備長炭グリル 香草バター添え

*Bincho Charcoal Grilled Local Fish with Lemon and Olive Oil* ¥9,900  
近海鮮魚の備長炭グリル レモンとオリーブオイル

## Meat

### 肉料理

*Bincho Charcoal Grilled Loin of Okinawan Agu Pork with Jus Sauce* ¥6,600  
県産アグー豚ロース肉の備長炭グリル ジュソース

*Bincho Charcoal Grilled L-Bone (350g)* ¥7,700  
Lボーンステーキ 350g

*Classic Style Thick Stew of Kuroge Wagyu Beef Rib with Noodle* ¥7,700  
黒毛和牛ばら肉を使った濃厚なクラシックスタイルシチュー スードルを添えて

## Dessert

---

### デザート

*Jasmine Tea "Sanpin" Flavored Creme Brulee* ¥1,540  
さんぴん茶風味のブリュレ

*Two kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango* ¥1,540  
バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース

*Shikuwasa and Chocolate Millefeuille Style* ¥1,540  
シークワーサーとショコラのミルフィーユ仕立て

*Mont Blanc* ¥1,540  
モンブラン

*Lime Mousse Filled with Pineapple Jelly* ¥1,540  
パイナップルのジュレを包み込んだライムのムース