

Biarritz

ビアリッツ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Confit of Lightly Simmered Tuna from and Pacific Saury

Coulis of House-Grown Leeks Garnished with Caviar

Koji Vinaigrette Prepared with Our Farm Herbs

近海鮪のポッシェと秋刀魚のコンフィ 農園ポワローのクーリとキャビア添え
自家製香味麴のヴィネグレット

Herb-Fed Local Chicken Breast Wrapped around Foie Gras

Puree of Okinawan Andansu Miso and Creamed House-Grown Garlic

フォアグラを包み込んだ県産ハーブ鶏の胸肉
アンドンソー（沖縄油みそ）と農園ニンニククリームのパューレ

Lobster Bouillon Scented with Cardamom

Chutney of Yomitan Silksweet Yams

オマール海老のブイヨンスープ カルダモンの香り
読谷村産シルクスイートのチャツネと共に

Charcoal-Grilled Catch of the Day

Okinawan Squid with Mussel and Mushroom Galette

Sauce of Vermouth and Caramelized Onion Jus

近海鮮魚の備長炭グリル 県産セーイカとムール貝 キノコのガレット
ソースヴェルモットとカラメリゼした玉ねぎのジュ

Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef

Confit of Shallots and Truffle-Scented Pomme Dauphine

Jus de Boeuf

県産黒毛和牛フィレ肉のロティ
エシャロットのコンフィとトリュフ風味のポム・ドフィークヌ添え
ソース ジュ・ド・ブッフ

Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥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。