

FINE DINING



Charite

シャリテ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Confit of Lightly Simmered Tuna and Pacific Sauri
Coulis of House-Grown Leeks Garnished with Caviar
Koji Vinaigrette Prepared with Our Farm Herbs

近海マグロ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

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・ドフィース添え 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

¥17,600

Chance

シャンス Kids Menu

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Marinade Seafoods Chef's Garden style
with Citrus Flavor Vinaigrette and Vegetables From Chef's Garden

海の幸のマリネ 菜園仕立て 柑橘風味の
ヴィネグレットとシェフズガーデン野菜のピューレ

Corn Potage

コーンポタージュ

Charcoal-Grilled Prefectural Agu Pork loin
Agu broth with Pineapple Sauce
Potato and Local Vegetables

県産アグー豚ロースのグリル 読谷村産の温野菜とポテト添え
アグー豚のジュとパイナップルのソース

Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Orange Juice or Grapefruit Juice

オレンジジュース または グレープフルーツジュース

¥6,600

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。

U-FF:GM② (2025-04)

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> 近海セーイカのフライを添えたイカ墨パスタ	¥2,860
<i>Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavore</i> 県産茸のバベッティーニ トリュフの香りを添えて	¥3,080
<i>Risotto of Parmigiano Reggiano Raw Ham and Local Vegetables</i> パルミジャーノ・レッジャーノと生ハム 島野菜のリゾット	¥2,750

Fish & Seafoods

魚介料理

Bincho Charcoal Grilled Shrimp with “Our Farm” Basil Sauce and Lemon

大エビの備長炭グリル

Our Farm産バジルのソースとレモンを添えて

¥4,400

Bincho Charcoal Grilled Canadian Lobster with Herb Butter

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

¥7,700

Bincho Charcoal Grilled Local Fish with Lemon and Olive Oil

近海鮮魚の備長炭グリル レモンとオリーブオイル

¥9,900

Meat

肉料理

Bincho Charcoal Grilled Loin of Okinawan Agu Pork with Jus Sauce

県産アゲー豚ロース肉の備長炭グリル ジュソース

¥6,600

Bincho Charcoal Grilled L-Bone (350g)

Lボーンステーキ 350g

¥7,700

Classic Style Thick Stew of Kuroge Wagyu Beef Rib with Noodle

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 スーンドルを添えて

¥7,700

Dessert

デザート

Frozen Dessert Featuring Vegetables from Our Farm

Our Farm産野菜の冷たいスイーツ

¥900

Two Kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango

バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース

¥1,540

“Shikuwasa” lime and Chocolate Mousse

シークワサーとショコラのムース

¥1,540

Mont Blanc

モンブラン

¥1,540

Fruit Tart

フルーツタルト

¥1,540

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。