

FINE DINING



Charite

シャルテ

Today's Amuse Bouche
歓迎の一皿

*Confit of Lightly Simmered Tuna and Pacific Saury
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
自家製香味麹のヴィネグレット

*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 県産セイイカとムール貝 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*

¥17,600

Chance

チャンス 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ンアップルのソース

*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 Spaghetti 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

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

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

県産アグ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 ヌードルを添えて

¥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

シークヮー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