

FINE DINING



Charite

シャリテ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Okinawan White Fish Marinated in Ryukyu Moromi Vinegar with Marbled Turban
Confit of Shallots with Kombu Kelp and Clam Gelée

Our Farm Fava-Bean Espuma

県産白身魚のもろみ酢マリネと夜光貝
エシャロットコンフィ 昆布と浅利ジュのジュレ
自家農園Our Farm産一寸豆のエスプーマ

Roasted Lobster

Perilla-Scented Bouillon Soup with

Mille-Feuille of Lobster Claw, Scallop and Garden-Fresh Vegetables

オマールエビのポワレ ホタテ貝柱 オマールパンス（爪）

Our Farm産野菜のミルフィーユ

紫蘇香るオマールのブイヨンスープ

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef

Served with Pan-Roasted Foie Gras

Smashed Potatoes and Our Farm Carrot Mousse Scented with Hazelnuts Sauce Périgueux

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリルとフォアグラのポワレ
ポテトのエクラゼとOur Farm産キャロットのムース ノアゼット風味
芳醇な香りソース ペリゲー

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 Pottage Soup

コーンポタージュスープ

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

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 ノードルを添えて

¥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。