

Menu de Noël

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Confit of Lightly Simmered Tuna from Local Waters 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サンマのコンフィ 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

King Crab Cannelloni Scented with House-Grown Jaborandi Peppers

Tartine of Ris de Veau and Chestnuts

タラバガニのカネロニ 農園ピパーチ風味

リ・ド・ヴォーと栗のタルティーヌ

Lobster Bouillon Scented with Cardamom

Chutney of Yomitan Silksweet Yams

オマールエビのブイヨンスープ カルダモンの香り

読谷村産シルクスweetのチャツネと共に

Charcoal-Grilled Catch of the Day from Local Waters

Okinawan Squid with Mussel and a 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

Roast Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef and Confit of Agu Pork

Medley of Yomitan-Grown Vegetables Served with Foie Gras

Sauce Périgieuse

県産黒毛和牛フィレ肉のロティとあぐー豚のコンフィ

読谷村野菜のポタジェ フォアグラ添え

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

¥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。