

Menu de Gala Dinner

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

Frecn Pigeon Fritters Served with a Risotto of Pigeon GIBLETS

フランス産小鳩のフリット

小鳩のハツ（心臓）、砂肝、肝臓のリゾットと一緒に

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

Roast Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef

Confit of Beef Cheeks Scented with Our Farm Herbs

Foie Gras and Caramelized Heirloom Burdock Root

Landaise Sause

県産黒毛和牛フィレ肉のロティと牛頬肉のコンフィ 農園ハーブの香り

フォアグラと島牛蒡のキャラメリゼ添え

ソース ランデーズ

Chef's 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。