

# Biarritz

ビアリッツ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Tartare of Lobster and Okinawan Squid with Caviar  
Scented with Lemongrass and Fresh Ginger from the Chefs' Garden

オマールエビと県産セイイカのタルタル キャビア添え  
農園シトロネルと生姜の香り

Slow-Cooked Okinawan Agu Pork  
Salade Niçoise

県産あぐー豚の低温調理  
ニソワーズ

Mussel Ravioli with Sautéed Scallop, Okinawan Mozuku Seaweed, and Jamón Serrano  
Jus de Coquillages Scented with Homegrown Jaborandi-Pepper Oil

ムール貝のラヴィオリ ホタテ貝のソテー 県産モズク ジャンボンハモンセラール  
ジュ・ド・コキヤージュ 農園ピパーチオイルの香り

Pan-Roasted Okinawan Flounder Tenderized with Salted Koji  
Spicy Tomato Confit

Garden-Fresh Vegetable Coulis, Hiramí Lemon and Sesame Sauce

塩麴でマリネした県産平目のポワレ エピスを効かせたトマトコンフィ  
農園野菜のクーリ シークワーサーヴィネガーとセザムのソース

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef  
Medley of Morel Mushrooms and Foie Gras

Sauce Périgueux and Sauce Foyot

県産黒毛和牛サーロインの備長炭グリル モリーユ茸とフォアグラのコンポゼ  
芳醇なソース・ペリゲーとソース・フォワイヨ

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

¥30,000