

# FINE DINING



# Charite

シャリテ

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

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

Garden-Fresh Vegetable Coulis, Hiramim 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

¥21,000

## Chance

チャンス Children's 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

コーンポタージュ

Charcoal-Grilled Prefectural Agu Pork loin

Agu broth with Pineapple Sauce

Potato and Local Vegetables

県産あぐー豚ロースのグリル 読谷村の温野菜とポテト添え  
あぐ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

¥7,600

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.  
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

U-FF:GM① (2026-04-01)

# 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		¥1,900
<i>Marinade Local Tuna</i> 近海マグロのマリネ		¥3,000
<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		¥3,200
<i>Onion Gratin Soup</i> オニオングラタンスープ		¥2,600

# 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		¥3,700
<i>Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavore</i> 県産茸のバヴェッティニー トリュフの香りを添えて		¥4,000
<i>Risotto of Parmigiano Reggiano, Prosciutto, 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		¥3,600

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.  
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

# 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



¥7,000

*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

¥9,200

*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



¥11,900

# Meat

## 肉料理

*Bincho Charcoal Grilled Loin of Okinawan Agu Pork with Jus Sauce*  
県産あぐー豚ロース肉の備長炭グリル ジュソース

¥8,000

*Bincho Charcoal Grilled L-Bone (350g)*  
Lボーンステーキ 350g

¥9,400

*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

¥9,400

# Dessert

## デザート

<i>Frozen Dessert Featuring Vegetables from Our Farm</i> Our Farm産野菜の冷たいスイーツ	¥1,300
<i>Two Kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango</i> バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース	¥1,800
<i>"Shikuwasa" lime and Chocolate Mousse</i> シークワサーとショコラのムース	¥1,800
<i>Mont Blanc</i> モンブラン	¥1,800
<i>Fruit Tart</i> フルーツタルト	¥1,800