

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, "Shikuwasa" Lime 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

Seasonal Mesclun Salad from Chef's Garden

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

Marinade Local Tuna

近海マグロのマリネ



¥3,000

Steamed Mussels with White Wine and Chef's Garden Fresh Herbs

ムール貝の白ワイン蒸し シェフズガーデンの香り

¥3,200

Our Farm Cold Carrot Potage

Our Farm産人参の冷製スープ



¥2,300

Pasta • Risotto

パスタ・リゾット

Our Farm Beet Pasta with Herb Oil

Our Farm産ビーツのパスタ



¥3,300

Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavor

県産茸のバヴェッティニ トリュフの香りを添えて

¥4,000



Spinach Risotto with Caviar-Infused Sour Cream

ほうれん草のリゾット キャビアを合わせた爽やかなサワークリームがけ

¥4,000



2010年より続く、フランス・コルシカ島にあるミシュランキーホテル「グランドホテル ドゥ カラロッサ」(以下カラロッサ)との交流。
カラロッサのシェフ、バスカル・カイヨー氏が監修し、2026年2月に開催された賞味会で提供されたメニューの一部をアラカルトでご用意しました。

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



Akajin Miibai in a Chestnut and Hazelnut Crust
Sautéed Mushrooms and Roasted Salsify, Cap Corse Reduction
赤仁ミーバイ 栗とヘーゼルナッツのクルート
三種の茸とゴボウのソテーを添えて

¥6,300

Meat

肉料理

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



Roasted Veal Fillet with Celeriac Veil and Silky Celeriac Mousseline
Red Wine Sauce with a Hint of Chocolate
仔牛フィレ肉のロースト
根セロリのヴェールと滑らかなムースリヌ チョコレート風味の赤ワインソース

¥8,500



2010年より続く、フランス・コルシカ島にあるミシュランキーホテル「グランドホテル ドゥ カラロッサ」(以下カラロッサ)との交流。
カラロッサのシェフ、パスカル・カイヨー氏が監修し、2026年2月に開催された賞味会で提供されたメニューの一部をアラカルトでご利用しました。

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。

Dessert

デザート

Two Kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango ¥1,800
バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース

"Shikuwasa" Lime and Chocolate Mousse ¥1,800
シークワーサーとショコラのムース

Today's Dessert ¥1,800
本日のデザート