

# FINE DINING



# Biarritz

ビアリツ

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ーイカのタルタル 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ノ  
ジュ・ド・コキヤージュ 農園ピーパーチオイルの香り

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

*Garden-Fresh Vegetable Coulis, Hirami Lemon and Sesame Sauce*

塩麹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・ペリグーとソース・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

# 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ーイカのタルタル 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, Hirami Lemon and Sesame Sauce*

塩麹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ボゼ  
芳醇なソース・ペリグーとソース・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

シャンス 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

*Onion Gratin Soup*  
オニオングラタンスープ

¥2,600

## Pasta • Risotto

### パスタ・リゾット

*Squid Ink Spaghetti with Fried Local Squid*  
近海セーイカのフライを添えたイカ墨パスタ

¥3,700

*Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavore*  
県産茸のバベッティーニ トリュフの香りを添えて

¥4,000

*Risotto of Parmigiano Reggiano, Prosciutto, and Local Vegetables*  
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

# 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 ヌードルを添えて

¥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> シークヮー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