

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

Variation of Farm-Grown Tomatoes and Herbs
Marinated Okinawan Green Turban Shell and Abalone

農園トマトとハーブのデグリネゾン 県産夜光貝とアワビのマリネ

Rice Flour-Crusted Local Catch of the Day
Infused with Farm-Grown Long Pepper and Pan-Seared Scallop
"Shikuwasa" Lime and Lemon Citrus Sauce
Beurre Noisette and Okinawan Bitter Melon Essence

近海鮮魚 農園ピパーチの香る米粉焼きとホタテ貝のポワレ
シークワサーとレモンの爽やかなソース シトロン
発酵バターの新ワゼット ゴーヤーのエッセンス

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

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。