

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

*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 農園ビ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
発酵バターのノワゼット 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

¥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 (2026-07-01)

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 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