

# 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

*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*

県産茸のバベッティーニ 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ーヌ 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。

# Dessert

## デザート

*Two Kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango*  
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

*"Shikuwasa" Lime and Chocolate Mousse*  
シークワーサーとチョコレートのムース ¥1,800

*Today's Dessert*  
本日のデザート ¥1,800