

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 (2026-07-07)

Delicious Journey to Corsica

Un vent de Méditerranée souffle sur le Terrace

～テラスに薫るコルシカの風～

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、パ斯卡ル・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。



Risotto bio à la crème d' épinard, crème acidulée au caviar
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



Dos de poisson en croûte de châtaigne et noisettes,
poêlée de champignons et salsifits rôtis, réduction Cap Corse
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



Filet de veau, voile de cèleri boule, mousseline de cèleri, sauce au vin rouge
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スリーヌ チョコレート風味の赤ワインソース

¥8,500



Grand hôtel de Cala Rossa
hotel-calarossa.com



THE TERRACE HOTELS
terrace.co.jp



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。

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

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 ノードルを添えて

¥9,400

Dessert

デザート

<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> シークワーサーとチョコレートのムース	¥1,800
<i>Mont Blanc</i> モンブラン	¥1,800
<i>Today's Dessert</i> 本日のデザート	¥1,800