

Biarritz

ビアリッツ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Lightly Steamed Ginoza Tiger Prawn Garnished with Bottarga
Flame-Seared Hokkaido Scallops Dressed in Moromi Vinegar and
Served with Caviar and Reduced Sauternes
Fragrant 'Our Farm' Sauce

宜野座村産車エビのエテュヴェと北海道産ホタテ貝の炙りマリネ
ボッタルガとキャビア添え ソーテルヌのレデュクションと
Our Farm無農薬野菜のソース

Confit of Yomitan Benibuta Pork with Fresh Herbs and Spices
'Our Farm' Fig Mustard and Naturally Farmed Vegetables of the Season

読谷村産紅豚のコンフィ ハーブとエピスの香り
Our Farm無花果のマスタードと無農薬野菜添え

Slow-Cooked Squab and Roasted Chestnut with Truffles
Presented with Anise-Infused Squab Bouillon

仔鳩の低温調理と栗のロースト
アニスを効かせた仔鳩のブイヨンとトリュフを添えて

Lobster Fritters Scented with Taggiasca Olives and Curry Powder
Pan-Fried Fish from Local Waters Garnished with a Charcoal Tuile
Hazelnut and Seaweed Sauce

オマールエビのフリット タジヤスカオリーブとカレー風味
近海鮮魚のポワレ 炭のチュイル添え
ヘーゼルナッツと海藻風味のソース

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef
Arugula Quinoa and Pan-Seared Foie Gras
Sauce Landaise with a Hint of Sesame

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル
ロケット風味のキヌアとフォアグラのポワレ添え
セザム香るソース・ランデーズ

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

The price is inclusive of consumption tax and a 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。