

FINE DINING



Charite

シャリテ

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

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

¥21,000

Chance

シャンス 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

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。



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ースリヌ 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

県産茸のバベッティーニ 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

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

Two Kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango ￥1,800
バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース

“Shikuwasa” Lime and Chocolate Mousse ￥1,800
シークワーサーとショコラのムース

Mont Blanc ￥1,800
モンブラン

Today's Dessert ￥1,800
本日のデザート