Menu de Noël

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

Quail Fond Risotto
Topped with Slow-Roasted Quail, Foie Gras, and Truffles

カイユ（うずら）のフォンで仕上げたリゾット
カイユのロースト・フォアグラ・トリュフのミルフィーユ

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　タジャ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
Braised Ris de Veau and Agu Pork Stuffing Wrapped in Yuba Tofu Skin
Herb-Fed Chicken Gizzard Confit
Sauce Poivrade

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル　湯葉のリ・ド・ヴォ―ファルシーと
ハーブ鶏砂肝のコンフィ添え　ポワヴラードソース

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

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。