Menu de Gala Dinner

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

Salad of Fresh-Plucked 'Our Farm' Vegetables with Herb-Fed Chicken
and Chicken Gizzard Confit
Dressed in Okinawan "Shikuwasa" Lime, Cane Sugar, and Shallot Sauce

Our Farm産無農薬野菜とハーブ鶏砂肝コンフィのサラダ
県産シークヮーサーと黒糖、エシャロットのソース

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

Pan-Fried Lobster with Seafood from Local Waters Grilled en Croûte
Fermented Beurre Noisette Scented with Vanilla Bean
'Our Farm' Ginger Sauce

オマールエビのポワレと近海鮮魚のクルート焼き
Our Farm産ジャンジャンブルソースとバニラ風味発酵バターノワゼット

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

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。