

---

琉球フレンチ 18:00~22:00(水曜日定休)

¥10,000

---

アゲ豚のフロマージュドテート

いなむちで仕上げた 沖縄近海魚のプイヤベース  
柚子胡椒風味のリュウと共に

赤大根で巻いた近海鮪と平目のシャルロット  
キャビアを添え

沖縄県産和牛とぬちまーすのアンクルート  
紅いローゼルソースで

フランス産 栗のスフレと多良間産 黒糖のアイスクリーム  
栗国の塩せんべいを添えて

パンとバター  
コーヒー又は紅茶

---

鉄板焼スペシャルディナー 18:00~22:00(水曜日定休)  
¥12,000

---

フォーシーズンが贈る季節のアソート

石垣島産黒鳥と沖縄野菜のピンチョス 赤ワインソース

赤仁ミーバイをニンジンのネットで包みキノコのアクセントを添えて

のぎき和牛テンダーロイン(90g)と季節の沖縄野菜  
又は

のぎき和牛サーロイン(100g)と季節の沖縄野菜

¥3,000の追加料金にて下記の料理をお楽しみいただけます

おきなわ和牛テンダーロイン(90g)の鉄板焼きと季節の焼き野菜

ガーリックライス  
(香の物、特製スープ)

リンゴの赤ワインコンポート  
アイスクリーム  
クレープシュゼット

コーヒー 又は 紅茶

---

鉄板焼スペシャルディナー 18:00~22:00(水曜日定休)  
¥18,000

---

ワタリ蟹を凝縮 冷製ビスク  
雲丹 キャビア グリッシーニを添えて

活鮑を赤いハイビスカスを混ぜ込んだ島マースで包んで蒸し焼きに  
赤いベアルネーズソース フーチバー風味

活伊勢海老に沖縄の車麩を纏わせて  
レッドマスタードのディアブル仕立て

おきなわ和牛テンドーロイン季節の焼き野菜  
又は  
おきなわ和牛サーロイン季節の焼き野菜

レッドビーツ ガーリックライス  
(香の物、特製スープ)

リンゴの赤ワインコンポート  
アイスクリーム  
クレープシュゼット

コーヒー 又は 紅茶

## フレンチビュッフェ 18:00~22:00(土・日・祝日)

大人 ¥5,500~ 小学生 ¥3,000~

### 〈前菜〉

- ・赤仁ミーバイのマリネ マスの卵添え 海からの贈り物
- ・ホタテ貝とサーモンのテリーヌ マスの卵と共に
- ・近海鮪のカルパッチョ アイオリソース  
(南仏風ガーリックマヨネーズソース)
- ・小海老と赤パプリカ、アボガドのカクテル
- ・蛸とセロリのマリネ レモンタイム・ヴィネグレット
- ・オマール海老とムール貝アンサンブル フェネルの香り
- ・コールドミート、野菜のピクルス添え
- ・フォアグラのブリュレ トリュフの香り
- ・サーモンとほうれん草のキッシュ
- ・フランスチーズヴァリエ

### 〈スープ〉

- ・レタスと恩納村産野菜のグリーンスープ

### 〈サラダ〉

- ・ニース風サラダ ストーンプレート

### 〈メインディッシュ〉

メインディッシュによってビュッフェ料金が変わります。

- |                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| ・サーモンフィレのオランダーズソース                  | ¥5,500 |
| ・国産鮪のポワレ 恩納村野菜のロースト<br>マルシャンドヴァンソース | ¥6,500 |
| ・石垣牛テールとアゲ豚のアベック                    | ¥8,000 |
| ・伊勢海老のポワレ 南仏プロヴァンス風                 | ¥8,000 |
| ・もとぶ牛フィレ肉のペッパーステーキ                  | ¥8,000 |
| ・国産和牛テンダーロインのロッシェニ風                 | ¥8,000 |

### 〈キッズメインディッシュ〉

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| ・キッズハンバーグプレート (エビフライ・グラタン・ミートソースパスタ) | ¥2,800 |
| ・キッズステーキプレート (エビフライ・グラタン・ミートソースパスタ)  | ¥3,500 |

### 〈スペシャルスイーツ〉

- ・ショコラヴェリーヌ(目の前でパティシエが仕上げます)
- ・イチゴとチョコレートのミルフィーユ(目の前でパティシエが仕上げます)
- ・チョコレートのクレームブリュレ(目の前でパティシエが仕上げます)
- ・チョコレートのモンブランタルト
- ・苺とアーモンドのムース
- ・オペラ
- ・ストロベリーロールケーキ
- ・プチコーンショコラ
- ・チョコレートのクグロフ
- ・ボンボンショコラ
- ・ブランマンジェと赤い果実
- ・エクレア
- ・マカロン
- ・ラズベリーと白ワインジュレ
- ・季節のフルーツ6種盛り

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。