

French Selection

フレンチセレクション

¥8,000

オードブルを下記より 5 種類お選びください

Hors d'oeuvre wagon service (5 choices)

季節野菜のヴェリーヌ
Seasonal vegetable verrine

国産黒毛和牛のタルタル
Japanese wagyu beef tartare

ホタテのカルパッチョ
Scallop carpaccio

ゴールドタルト 
Golden tart

マンゴと生ハムのロール
Mango and prosciutto roll

アゲーのパテアンクルート ポルト酒の香り
Agu's pate en crouete with port wine flavor

近海鮮魚のマリネ 瞬間スモーク
Marinated fresh fish , instant smoke

ビーフコンソメ 久米島赤鶏のラビオリ添え
Beef consommé with Maejima red chicken ravioli

メインディッシュを下記よりお選びください

Choice of main dish

本日の鮮魚をシェフおすすめの調理法で
Today's fresh fish prepared using the chef's recommended method

又は

アゲーロースのローストとほほ肉のコンフィ
Roasted Agu loin and cheek confit

又は

大麦牛ロースのグリル トリュフソース 追加¥2,500
Grilled Oomugi beef steak with truffe sause + ¥2,500

又は

国産黒毛和牛のフィレのロッシーニ 追加¥6,000
Japanese Wagyu beef tenderloin Rossini + ¥6,000

又は

伊勢海老のロースト エストラゴンソース(ホール) 追加¥7,000
Roasted Agu pork with 2 kinds of mustard sauce + ¥7,000

恩納村パッションフルーツと杏仁ブランマンジェ ココナッツアイスクリーム添え
Onna village passionfruit and almond blanc manger with coconut ice cream

パンとバター

Bread and butter

コーヒー または 紅茶

Coffee or tea

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。

※料金は税・サービス料込みです。