

# Printemps

プランタン

¥12,000

## オードブルワゴンからどうぞ

Hors d'oeuvre wagon service

季節野菜のヴェリーヌ  
Seasonal vegetable verrine

ホタテのカルパッチ  
Scallop carpaccio

マンゴと生ハムのロール  
Mango and prosciutto roll

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

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

ゴールドentalト   
Golden tart

アグ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

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

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

活鮑のポワレ アーサバターソース 追加¥2,500  
Sauteed live abalone with aosa seaweed butter sauce + ¥2,500

仔牛フィレの低温ロースト 沖縄キノコのフリカッセ添え  
Low-temperature roasted veal fillet with Okinawan mushroom fricassee

又は

国産黒毛和牛フィレのポワレ トリュフソース 追加¥2,500  
Sauteed Japanese Wagyu beef tenderloin with truffle sauce + ¥2,500

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。