

2025年3月1日~5月30日

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

島人参のヴェリーヌ

Okinawan carrot verrine

本日のおすすめオードブル

Today's recommended hors d'oeuvres

黒毛和牛のタルタル 黒ニンニクのソース

Japanese wagyu beef tartare with black garlic sauce

キハダマグロのレアグリル ピペラード添え

Rare grilled yellowfin tuna with piperade

アスパラのマリネ 生ハム添え トリュフビネグレット

Marinated asparagus with prosciutto and truffle vinaigrette

フォアグラムース 抹茶のチュイルサンド パッションフルーツ

Foie gras mousse, matcha tuile sandwich, passion fruit sauce

都屋漁港から いまいゆのマリネ 海ブドウ添え

Fresh marinated fish from Toya fishing port with sea grapes

魚のコンソメ サフラン風味 帆立と春野菜を添えて

Fish consommé with saffron, scallops and spring vegetables

メインディッシュを下記のメニューよりお選びください

Choose a main dish from the choices

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

フォアグラのポアレ 生姜風味キャラメルソース マイクロリーフ添え

Sauteed foie with gras ginger caramel sauce, mesclun leaves

又は

伊勢海老のロースト エストラゴンソース(ハーフ) 追加¥2,500

Roasted spiny lobster with tarragon sauce + ¥2,500

国産黒毛和牛ランプのグリエ エシャロットソース

Grilled Japanese Wagyu rump beef with shallot sauce

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 truffe 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・サービス料込です。