

2025年3月1日~5月30日

French Selection

フレンチセレクション

¥8,000

オードブルをワゴンから5種類お選びください

Hors d'oeuvre wagon service (5 choices)

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

ホロホロ鳥のグリル 春野菜のピューレと焦がしバター風味のジュを添えて

Grilled guinea fowl served with spring vegetable puree and browned butter jus

下記のメインディッシュを追加料金でお選びいただけます

One of the following dish for an additional charge

国産黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソース 追加¥2,500

Grilled Japanese black beef sirloin with truffle sauce + ¥2,500

国産黒毛和牛フィレのロッシーニ 追加¥5,000

Japanese Wagyu beef fillet steak Rossini + ¥5,000

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 spiny lobster with tarragon 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・サービス料込です。