

2025年6月1日~7月31日

Estival

エスティバル

¥12,000

オードブルワゴンからどうぞ

Hors d'oeuvre wagon service

本日のおすすめオードブル

Today's recommended hors d'oeuvres

仔牛とリードヴォーのテリーヌ

Veal and sweetbread terrine

帆立とズッキーニのマリネ マンゴーのタルタル添え

Marinated scallops zucchini with mango tartar

オマール海老と夏野菜のヴェリーヌ

Lobster and summer vegetable verrine

パプリカムースを詰めたグジェール

Gougères stuffed with paprika mousse

島豚のテートフロマージュ パイナップルのラビゴットと共に

Local pork tête de fromage with pineapple ravigote

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

沖縄近海魚のスープ ド ポアソン

Okinawan local fish soup de poisson

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

フォアグラのポワレ グリオットチェリーのソース

Pan-seared foie gras with morello cherry sauce

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

大麦牛リブロースのグリエ カフェドパリバターソース

Grilled barley-fed spencer roll with café de Paris butter 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

マンゴパッションソルベとフルーツのタルタル、サクサクココナッツメレンゲ添え

Mango passion sherbet and fruit tartare with coconut meringue

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。