

Aramanda

アラマンダ

HORS D'ŒUVRES

Marinated Seasonal Fish with Local Vegetables and Sea Grapes

旬の鮮魚マリネと地野菜 海ぶどう添え

SOUPE

Aromatic Local Mushroom Soup with Asari Clam Cappuccino

風味豊かな県産キノコのスープ 浅利のカプチーノ

POISSON

Gratineed Local Catch with Tomato, Aromatic Vegetables, and Olive Accents

近海魚のグラチネ トマトと香味野菜 オリーブのアクセント

VIANDE

Braised Okinawan Wagyu with a Hint of Marsala Wine

おきなわ経産和牛の煮込み マルサラ酒の香り

DESSERT

Chef's Choice Dessert

おまかせデザート

DRINK

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥ 8,800