

Yanbaru Gastronomy

ヤンバルガストロノミー

HORS D'ŒUVRES

Sea Grapes and Seafood"Churaumi"Style

海ぶどうと魚介の美ら海仕立て

APÉRITIF CHAUD

Foie Gras and Local Taimo Mille-Feuille with Island Pepper Aroma
フォアグラと県産タームの島ピパーツの香りに仕上げたミルフィーユ

POISSON

Seared Local Tiger Prawn with Island Tofu Mousse and
Cured Island Pork, Finished with a Rich Shellfish Broth
県産車海老のポワレと島豆腐のムース 島豚スーチャー添え
甲殻の濃厚スープを注いで

SALADE

Farm-Fresh Vegetables from Kariyushi Farm with Herbal Aroma
かりゆしファーム直送の野菜 ハーブの香り

VIANDE

Sliced Okinawan Black Wagyu Aiguillette with Andansu and Okinawan Shallots
県産黒毛和牛のエギュイエット アンダンスーと島らっきょう

NOUILLES

Mozuku Soba with Sea Grapes
海ぶどうともずくそば

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

¥13,200