

Aramanda

アラマンダ

A Special Course Showcasing Ryukyuan Vegetables and the Finest Okinawan Seafood
琉球野菜とさまざまな沖縄魚介のスペシャルコース

Hors-d'œuvre

Salad of Marinated Okinawan Octopus, Cuttlefish, and Sea Grapes
島ダコとセーイカのマリネと海ぶどうのサラダ仕立て

2ème Entrée

Potato Gratin with Okinawan Top Shell
県産こま貝とじゃがいものグラチネ

Poisson

Poêlé of Okinawan Fresh Fish with Island Vegetables and Olive Sauce
島鮮魚のポワレ 島野菜とオリーブのソース

Viande

Mi-Cuit of Okinawan Kuruma Prawn and Chura Tuna with Goya Verde Sauce
県産車エビと美らマグロのミキュイ ゴーヤーのヴェルデソース

Upgrade to Pan-Seared Lobster for an Additional ¥3,500
+ ¥3,500ロブスターポワレへアップグレード

Dessert

Madeleine with Aosa Seaweed
アオサのマドレーヌ

Drink

Coffee or Tea of Your Choice
コーヒーまたは紅茶

¥9,900