

かりゆし

Kariyushi

一口前菜

一口前菜3種盛り

Chef's Selection of Three Seasonal Amuse-Bouches

海鮮焼き

ロブスターのハーブバター焼き

Teppanyaki Lobster with Herb Butter

お魚

沖縄魚介と水雲のアクアパッツァ包み蒸し

Okinawan Seafood and Mozuku Wrapped and Steamed in Acqua Pazza Style

お口直し

グラニテ

Granita

野菜

やんばる野菜焼き

Grilled Yanbaru Vegetables

お肉料理

沖縄県産黒毛和牛ロース40 g とフィレ40 g の食べ比べ

Okinawan Japanese Black Wagyu Sirloin & Tenderloin Tasting (40g Each)

海ぶどう茶漬け または ガーリックライス + ¥1,500

Sea Grapes Ochazuke (Rice in Tea Broth) or Garlic Rice (+¥1,500)

デザート

おまかせデザート

Chef's Special Dessert

¥ 26,000