

Yanbaru Gastronomy

ヤンバルガストロノミー

A Fusion of Ryukyuan Heritage and French Cuisine, Crafted with Yanbaru Ingredients
やんばる食材で琉球文化とフレンチのフュージョンコース

Hors-d'œuvre

Marinated Okinawan Grouper with Shikuwasa Citrus and Okinawan Long Pepper
県産ミーバイのマリネ シークワーサーとピパーチ

2ème Entrée

Grilled Ginoza Tiger Prawn with Sauce Américaine, Scented with Okinawan Chili
宜野座産車エビのグリエ アメリケーヌ・島唐辛子の香り

Poisson

Confit of Today's Churaumi Fresh Fish with Brown Butter and Okinawan Tofu Ensemble
本日の美ら海鮮魚のコンフィ 焦がしバターと島豆腐のアンサンブル

Granité

Sherbet of Seasonal Yanbaru Fruits
やんばるフルーツシャーベット

Viande

Roast of Premium Okinawan Wagyu Beef and Sūchikā,
Served with Red Wine Jus and Fūchibā-Infused Andansu
特選おきなわ黒毛和牛のロティとスーチカー
赤ワインとフーチバー風味のアンダンスー

Upgrade to an 80g Okinawan Wagyu Beef Tenderloin for an Additional ¥4,000
+ ¥4,000県産和牛フィレ80gへアップグレード

Dessert

Dragon Fruit Gelato with Homemade Chinsukō, Ryukyu Style
ドラゴンフルーツのジェラートと自家製ちんすこう 琉球スタイル

Drink

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

¥14,300