

Dégustation

デギュスタシオン

Amuse

Abalone & Island Tofu Flan with Caviar
アワビと島豆腐のフラン キャビア添え

Hors-d'œuvre

Lightly Smoked Okinawa Grouper with Yanbaru Vegetables
県産ミーバイとやんばる野菜の瞬間スモーク仕立て

2ème Entrée

Foie Gras, Minudaru-style, with Truffle and Okinawa Moromisu Vinegar
フォアグラのミヌダル風 トリュフともろみ酢の香りで

Poisson

Confit Makubu with Ginoza Prawn Poêlé and Sauce Américaine
マクブのコンフィと宜野座産車エビのポワレ アメリケーヌソース

Granité

Okinawa Beetroot & Shikuwasa Sorbet
県産ビーツとシークワサーのシャーベット

Viande

Okinawa Wagyu Beef Tenderloin Grillé with Red Wine Sauce
沖縄県産和牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース

Dessert

Okinawa Purple Sweet Potato Mont Blanc with Brown Sugar Peanuts
黒糖ジーマーミの紅芋モンブラン仕立て

Drink

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

¥ 25,000