

スペシャルシャトーブリアンコース

Special Chateaubriand Course

一口前菜

美らマグロのタルタル キャビア添え

Tuna Tartare with Caviar

焼き料理

フォアグラソテー和風出し餡 または 蝦夷鮑のソテー

Sautéed Foie Gras with Japanese-Style Dashi Sauce or Sautéed Ezo Abalone

汁物

季節野菜のスープ

Seasonal Vegetable Soup

野菜

彩り海ぶどうサラダ

Garden Salad with Sea Grapes

野菜

焼き野菜盛り

Assorted Grilled Vegetables

お肉料理

極上沖縄県産黒毛和牛シャトーブリアン 110 g

Premium Okinawa Black Wagyu Chateaubriand 110g

海ぶどう茶漬け または ガーリックライス

Sea Grapes Ochazuke (Rice in Tea Broth) or Garlic Rice

デザート

シェフズ デザート

Chef's Dessert

¥ 32,000

琥珀 Kohaku

一口前菜

美らマグロのタルタル キャビア添え
Tuna Tartare with Caviar

前菜

旬のオードブル
Seasonal Hors d'Oeuvre

焼き料理

アグー豚のコンフィ サラダ添え または
フォアグラソテー和風出し餡+4,900
Confit of Agu Pork with Salad or
Sautéed Foie Gras with Japanese-Style Dashi Sauce +¥4,900

海鮮料理

オマール海老と近海魚のブイヤベース
Lobster and Local Fish Bouillabaisse

野菜

焼き野菜盛り
Assorted Grilled Vegetables

お肉料理

特選沖縄県産黒毛和牛フィレ	70g	¥ 33,000
Premium Okinawa Black Wagyu Beef Tenderloin		

特選沖縄県産黒毛和牛サーロイン	70g	¥ 25,000
Premium Okinawan Japanese Black Wagyu Sirloin		

海ぶどう茶漬け

Sea Grapes Ochazuke (Rice in Tea Broth)

デザート

シェフズ デザート
Chef's Dessert

お選びいただくお肉料理により、コース料金が異なります
Please note that the course price varies depending on the meat dish you select.