

2025 Dinner Course Western Style 〈洋食正餐メニュー〉



20名様以上

※写真はイメージです。

Plage

～プラージュ～

Hors d'œuvre : オードブル

*Marinated Sea Bream and Scallops with Trout Roe,
"Shikuwasa" flavored Vinaigrette Sauce*

真鯛とホタテのマリネ マスの卵添え
シークワサー風味のヴィネグレットソース

Soup : スープ

Consomme Soup with Okinawan Mushrooms
沖縄県産キノコ入りコンソメスープ

Bread : パン

Homemade breads
自家製パン 2 種

Fish dish : ポワソン

Pan-fried Local White Fish with Herb Salad and Beet Sauce
沖縄近海白身魚のポワレ ビーツソース ハーブサラダ添え

Sherbet : グラニテ

"Shikuwasa" Lime and "Tankan" Orange Sherbet
シークワサーとタンカンのグラニテ

Meat dish : ビアンド

Roasted "Agu" Pork with Seasonal Vegetable and Grain Mustard Sauce
あぐー豚のロースト 粒マスタードソース 旬の野菜添え

Dessert : デザート

Coconut and Strawberry Mousse
ココナッツと苺のムース

Coffee or Black Tea
コーヒー または 紅茶

※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。



20名様以上

※写真はイメージです。

Corail

～コライユ～

Amuse bouche : アミューズ

Local Squid, Sea Urchin, Leek and Potato Velouté served with Chives
 沖縄県産セイイカ、雲丹 ポロ葱とポテトのブルーテ
 あさつきを添えて

Hors d'œuvre : オードブル

Okinawan Tuna and Scallop Carpaccio with Colorful Vegetables Salad, Caviar and Ravigote Sauce
 沖縄近海マグロとホタテのカルパッチョ キャビア添え
 彩り野菜のサラダ仕立て ラビゴットソース

Bread : パン

Homemade breads
 自家製パン 3 種

Fish dish : ポワソン

Pan-fried Local Fish and Homard Lobster with White Wine Sauce and American Sauce
 沖縄近海魚とオマールエビのポワレ 白ワインソースとアメリカンソース

Sherbet : グラニテ

Acerola sherbet
 アセロラのグラニテ

Meat dish : ビアンド

Roasted Beef Fillet with Seasonal Vegetables and Truffle Sauce
 牛フィレ肉のロティ 香り高いトリュフソース 旬の野菜添え

Dessert : デザート

Okinawan Mango and Banana Mousse
 県産マンゴーを使ったマンゴーとバナナのムース

Coffee or Black Tea
 コーヒー または 紅茶

Free Drink Menu

Aプラン

オリオンビール(中瓶)
 ノンアルコールビール(小瓶)
 スパークリングワイン
 ハウスワイン(赤・白)
 ウィスキー
 泡盛(古酒)
 焼酎
 日本酒
 果実酒(檸檬酒・林檎酒)
 ロングカクテル
 ソフトドリンク

Bプラン

オリオンビール(中瓶)
 ノンアルコールビール(小瓶)
 スパークリングワイン
 ハウスワイン(赤・白)
 ウィスキー
 泡盛
 焼酎
 ロングカクテル
 ソフトドリンク

Cプラン

オリオンビール(中瓶)
 ノンアルコールビール(小瓶)
 ハウスワイン(赤・白)
 ウィスキー
 泡盛
 ソフトドリンク

■ ロングカクテル

ジントニック
 モスコミュール
 カンパリソーダ
 スクリュードライバー

■ ソフトドリンク

ウーロン茶	マンゴー
さんぴん茶	シークワーサー
コカコーラ	グアバ
ジンジャーエール	グレープフルーツ
オレンジ	パイナップル

※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。