

# Wellness Cuisine "Initium"

ウェルネスキュイジーヌ "イニティウム"

ラテン語で「始まり」を意味する"Initium"。  
縁起が良いとされる食材をふんだんに取り入れ、健やかで幸多い新年を願ってお届けします。

## Tuna Marinated in Red Wine

県産マグロの赤ワインマリネ 野菜のピクルスとクリームチーズの醤油漬

## Grilled Eel Glazed with Okinawan Miso

沖縄味噌をナッペした県産ウナギのグリル

## Winter Melon and Okinawan Pork Soup

冬瓜と県産ポークのスープ かつお風味

## Steamed Okinawan Grouper Marinated in Koji with Black Rice and Burdock Risotto

赤仁ミーバイの塩麴蒸し 黒米と牛蒡のリゾット添え

## Grilled Wagyu Rib-Eye with Taro Puree

和牛リブロースのポワレ 田芋のディップとジャポネソース

Additional ¥2,950 charge for your selection  
プラス¥2,950で下記のメインディッシュもお選びいただけます

Grilled Agu Pork  
アグー豚のグリル

Additional ¥4,700 charge for your selection  
プラス¥4,700で下記のメインディッシュもお選びいただけます

Grilled Wagyu Beef Fillet  
国産和牛フィレ肉のグリル

## Strawberry and Matcha Tiramisu

苺と抹茶のティラミス

## Coffee, Tea or Herb Tea

コーヒー・紅茶・ハーブティーからお好みのメニューをお選びください

Calorie	Protein	Fat	Carbohydrate	Sodium
エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	塩分
938kcal	45.8g	59.7g	53.0g	5.6g

¥18,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

赤仁ミーバイ（スジアラ）：沖縄県の代表的な高級魚として知られ、高たんぱく、低カロリーでビタミンや血行促進が期待されるナイアシンを多く含んでいます。

田芋：里芋の一種で、高温多湿の環境で良く生育するため子孫繁栄の縁起の良い食材とされ、沖縄では祝いの料理には欠かせない食材。食物繊維が豊富でビタミンB1、カルシウム、鉄分も多く含まれる健康食材です。