

Delicious Journey to Corsica

～ 美食の旅 コルシカの風を感じながら ～

Today's Amuse-Bouche

歓迎の一皿

Pan-Fried Shrimp with Caramelized Polenta

海老ポワレ ポレンタのキャラメリゼ添え

White Asparagus and Egg Velouté

Cèpe Mushrooms in Hazelnut Oil

卵とホワイトアスパラのヴェルーテ

セップ茸とヘーゼルナッツオイル添え

Butter-Roasted Fish from Local Waters with Peppery Nasturtium Sauce

Fresh Herbs Salad from Our Farm

近海鮮魚のポワレ、ペッパー風味ナスタチュームのソース

自家菜園のハーブサラダ

Roast Agu Pork from Yanbaru

Lightly Simmered Vegetables

やんばる島豚あぐーのロースト

野菜の軽い煮込み

Avant Dessert

アヴァンデセール

Chocolate Mousse Scented with Tankan Citrus

タンカン風味のチョコレートムース

Petits Fours & Café ou Thé

プティフル

コーヒー又は紅茶

¥22,000