



# Delicious Journey to Corsica

～ 美食の旅 コルシカの風を感じながら ～

フランス・コルシカ島にある5スターホテル「グランドホテル ドゥ カラロッサ」のシェフ、パスカル・カイヨー氏監修の  
コルシカ島の牧歌的な香りとダイナミックでありながら洗練された料理をご堪能いただけるスペシャルコースです。

Pan-Fried Tiny Shrimp with Spelt Risotto and Beets  
Accents of Coconut and Lemongrass

小エビのポワレとスペルト小麦のリゾット ビーツを添えて  
ココナッツとレモングラスの香り

Zucchini Quenelle with Honey and Onion Served in a Tomato Soup  
ズッキーニの一皿 トマトのジュレ  
蜂蜜とオニオンの香り

Conchiglioni Stuffed with Squid Bolognese Fragrant Basil-Tomato Syrup  
コンキリオニで包んだ烏賊のボロネーゼ  
バジル香るトマトのシロップ

Pork Belly Confit with Herbal Chutney  
豚バラ肉のコンフィ  
ハーブ香るチャツネと共に

Roast Flounder with Hazelnut Crumble  
Cappuccino of Glazed Turnip and Sima Pork Bacon  
ヒラメのロティ ヘーゼルナッツのクランブル  
蕪のグラッセ 島豚ベーコン風味のカプチーノ仕立て

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef  
Oven-Crisped Pavé of Potato and Parmesan Cheese  
県産黒毛和牛フィレ肉のグリルとジャガイモのコンプレッション  
パルメザンチーズのグラチネ

Today's Special Dessert  
本日のスペシャルデザート

Coffee or Tea  
コーヒー 又は 紅茶

¥22,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表示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。

AFB-F:GM(2024-04-01)

Early Summer Selection

# Essence ~爽夏の香り~

Chef's Recommendation Menu

夏の訪れを感じ、リゾート気分高まるこの季節、爽やかな初夏の香りのするコースをご用意。  
自家菜園で収穫された無農薬野菜やハーブを使った、シェフスペシャリテ「エッセンス」をお楽しみください。

Tuna Carpaccio Mosaic Style with delightful accompaniments

カルパッチョモザイク仕立て  
県産マグロと小さな愉しみを添えて

Seafood Tartare wrapped in Black Tuile and infused with Citrus Aroma

海の幸のタルタル 黒のチュイルと初夏の香りに包んで

Soup of the Day

本日の特製スープ

Herb-Encrusted Scampi and Pan-Seared Okinawan Fish  
with a Saffron-Infused White Wine Sauce

ハーブを纏ったスカンピと沖縄近海魚のポワレ  
サフラン香る白ワインソース

Fresh Vegetables of the Day, Steamed or Grilled to Perfection

野菜の一皿

Grilled Japanese Black Wagyu Beef Fillet with Madeira Wine Sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリル マディラソース

Avant-Dessert

アヴァンデセール

Chef's Surprise

ファイン特製デザート

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥18,700

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示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。

## Appetizer

前菜

---

Caesar Salad with Spicy Shrimp シーザーサラダ スパイシーシュリンプ添え	¥3,300
Cherry Tomato Caprese Salad with Marinated Local Catch and Passion-Fruit Sauce カプレーゼサラダと県産鮮魚のマリネ パッションフルーツのソース	¥3,300
Row ham with Parmesan Cheese and Greens 生ハムとパルメザンチーズのサラダ仕立て	¥3,520

## First Dishes

スープ・リゾット・パスタ

---

Today's Soup 本日のスープ	¥1,920
Clam Chowder クラムチャウダースープ	¥1,980
Mushroom cream Risotto キノコのクリームリゾット	¥3,080
Creamy Tagliatelle with Crab and Tomato ワタリガニのタリアテッレ トマトクリームソース	¥3,960

## Hot Dishes ~ Seafood~

魚介料理

---

Sautéed Scallops Epice Sauce ホタテのソテー エピス風味	¥4,400
Grilled Tilefish with White Wine Sauce アマダイのかりかり焼き 白ワインソース	¥4,950
Pan-Roasted Lobster Tail and Abalone with Grilled Risotto and Two Sauces オマールテールと鮑のポワレ 焼きリゾット添え 2種のソース	¥5,500

## Hot Dishes ~ Meat~

肉料理

---

Duck thigh confit with citrus sauce 鴨もも肉のコンフィ 柑橘ソース	¥7,700
Roast Agu Pork from Yanbaru Lightly Smmered Seasonal Vegetables 骨付きやんばる島豚あぐーのロースト 野菜の軽い煮込み添え	¥8,800
Grilled Tenderloin of Wagyu Beef (120g) with Red Wine Sauce 黒毛和牛フィレ肉のグリル (120g) 赤ワインソース	¥13,200
Grilled Loin of Wagyu Beef (150g) with Okinawan Sea Salts, Sansho Pepper and Special Sauce 黒毛和牛ロース肉のグリル (150g) 2色のうちなーマース 山葵と特製タレを添えて	¥13,200

# Desserts

デザート

---

Okinawan brown sugar and vanilla mousse 沖縄黒糖とバニラのムース	¥1,760
Pineapple jelly wrapped in white chocolate mousse lime flavor ホワイトチョコレートムース ライム風味	¥1,760
Passion fruit jelly wrapped in Mango mousse パッションマンゴームース	¥1,760