

Midsummer Selection

Essence ~ Our Farm からの風 ~

Chef's Recommendation Menu

専任ガーデナーが丹精込めて育てた島野菜やハーブを中心に組み立てたディナーコース。
テーブルの上でOur Farmを五感で味わう特別な時間をお楽しみください。

Amuses Bouche

本日のアミューズ

Black Fried Seasonal Vegetables from Our Farm

自家菜園Our Farm産 旬野菜のフリット・ド・ノワール

Decrineson of colorful vegetables

彩りカラフルな野菜のデクリネゾン

Farm Vegetable and Island Pork Bacon Soup

菜園野菜と島豚ベーコンのスープ

Made with your choice of fish,

Steamed with citrus and shellfish soup with aroma of farm herbs

シトロン・バプール ジュドコキヤージュ 菜園ハーブの香り

お好みの県産魚で

Wagyu Beef and Vegetables Carrot Konbu Chibrette Sauce

和牛とグランデ・レギューム 人参 昆布 シブレットのソース

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.