

Biarritz

ビアリッツ

Ocean to Table / Farm to Table
～ 海と大地の恵み・融合 ～

Today's Amuse Bouche
歓迎の一皿

Flounder Mi Cuit with an Anchovy Sauce of Black Koji and Malted Rice Vinegar
Colorful Green and Garden-Fresh Puree

平目のミ・キュイ 黒麹もろみ酢とアンチョビソース
彩り豊かな葉野菜とピューレ

Cacao-Scented Hokkaido Venison with Cane-Sugar Gastrique
蝦夷鹿のカカオ風味 サトウキビ酢のガストリック

Garden-Herb Galette with Fried Paradise Prawns, Crab, and Scallops
Porcini Mushroom Broth

Our Farm産ハーブのガレットに天使の海老 蟹 ホタテ貝のフリットを乗せて
セップ茸風味のブイヨン

Mille-Feuille of Chefs`Garden Potatoes and Local Seafood Viennoise
Caviar and Riesling Root-Vegetable Sauce

近海魚のヴィエノワーズ Our Farm産ポテトのミルフィーユと
キャビア添え リースリングと根菜のソース

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef
Butter-Roasted Foie Gras

Yomitan Miso with Jus de Boeuf Sauce
県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリルとフォアグラのポワレ
読谷村特産味噌とソース ジュ・ド・ブッフ

Chef's Festive Surprise
本日のスペシャルデザート

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥25,300

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。