

FINE DINING



Charite

シャリテ

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
彩豊かな葉野菜のピューレ

Sautéed lobster with Vermouth Sauce of Local Tankan Orange and Garden
Tarragon Purée, served with a Gratin of vegetables
Infused with Homeeade Salt Koji

オマールエビのポワレ 県産タンカンのヴェルモットソースと農園エストラゴンのピューレ
自家製塩麹風味の野菜グラチネ添え

Charcoal Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef
Buttr-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

¥17,600

Chance

シャンス Children's Menu

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Marinade Seafoods Chef's Garden style
with Citrus Flavor Vinaigrette and Garden Fresh Puree

海の幸のマリネ 菜園仕立て 柑橘風味の
ヴィネグレットとシェフズガーデン野菜のピューレ

Corn Pottage

コーンポタージュ

Charcoal Grilled Okinawan Agu Pork loin
Agu broth With Pineapple Sauce
Potato and Local Vegetables

県産アグー豚ロースのグリル 読谷村の温野菜とポテト添え
アグー豚のジュとパイナップルのソース

Chef's Festive Surprise

本日のスペシャルデザート

Orange Juice or Grapefruit Juice

オレンジジュース または グレープフルーツジュース

¥6,600

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。

Fish • Seafoods

魚介料理

Bincho Charcoal Grilled Shrimp with "Our Farm" Basil Sauce and Lemon ¥4,400
大エビの備長炭グリル 自家農園産バジルのソースとレモンを添えて

Bincho Charcoal Grilled Canadian Lobster with Herb Butter ¥7,700
カナディアンオマールエビの備長炭グリル 香草バター添え

Bincho Charcoal Grilled Local Fish with Lemon and Olive Oil ¥9,900
近海鮮魚の備長炭グリル レモンとオリーブオイル

Meat

肉料理

Bincho Charcoal Grilled Loin of Okinawan Agu Pork with Jus Sauce ¥6,600
県産アグー豚ロース肉の備長炭グリル ジュソース

Bincho Charcoal Grilled L-Bone (350g) ¥7,700
Lボーンステーキ 350g

Classic Style Thick Stew of Kuroge Wagyu Beef Rib with Noodle ¥7,700
黒毛和牛ばら肉を使った濃厚なクラシックスタイルシチュー スードルを添えて

Dessert

デザート

| | |
|---|--------|
| <i>Jasmine Tea "Sanpin" Flavored Creme Brulee</i> さんびん茶風味のブリュレ | ¥1,540 |
| <i>Two kinds of Mousse Using Banana and Okinawan Mango</i> バナナと沖縄県産マンゴーを使った2種類のムース | ¥1,540 |
| <i>Shikawasa and Chocolate Millefeuille Style</i> シークワーサーとショコラのミルフィーユ仕立て | ¥1,540 |
| <i>Mont Blanc</i> モンブラン | ¥1,540 |
| <i>Lime Mousse Filled with Pineapple Jelly</i> パイナップルのジュレを包み込んだライムのムース | ¥1,540 |

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。

Appetizer • Soup

前菜・スープ

| | |
|---|--------|
| <i>Seasonal Mesclun Salad from Chef's Garden</i> シェフズガーデンからの贈り物 季節のメスクランサラダ | ¥1,430 |
| <i>Marinade Local Tuna</i> 近海マグロのマリネ | ¥2,200 |
| <i>Steamed Mussels with White Wine and Chef's Garden Fresh Herbs</i> ムール貝の白ワイン蒸し シェフズガーデンの香り | ¥2,530 |
| <i>Onion Gratin Soup</i> オニオングラタンスープ | ¥1,980 |

Pasta • Risotto

パスタ・リゾット

| | |
|--|--------|
| <i>Squid Ink Sphagetti with Fried Local Squid</i> 近海セイイカのフライを添えたイカ墨パスタ | ¥2,860 |
| <i>Bavettini with Local Mushrooms Truffle Flavor</i> 県産茸のパベッティニ トリュフの香りを添えて | ¥3,080 |
| <i>Risotto of Parmigiano Reggiano Raw Ham and Local Vegetables</i> パルメジャーノレッジャーノと生ハム 島野菜のリゾット | ¥2,750 |

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。