

# Menu de Gala Dinner

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

彩り豊かな葉野菜のピューレ

Seasonal Vegetable Plate from Our Farm

Our Farm 野菜の一皿

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エビ タラバガニ ホタテ貝のフリットを乗せて

セップ茸風味のブイヨン

Sautéed Lobster with Vermouth Sauce of Local Tankan Orange and Garden

Tarragon Purée, served with a Gratin of Vegetables

Infused with Homemade 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のグラチネ添え

Charcoal-Grilled Fillet 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。