

Biarritz

ビアリッツ

Today's Amuse Bouche

歓迎の一皿

Okinawan White Fish Marinated in Ryukyu Moromi Vinegar with Marbled Turban
Confit of Shallots with Kombu Kelp and Clam Gelée
Our Farm Fava-Bean Espuma

県産白身魚のもろみ酢マリネと夜光貝
エシャロットコンフィ 昆布と浅利ジュのジュレ
自家農園「Our Farm」産一寸豆のエスプーマ

Roast Lacquered Pigeon Glazed in Brown-Rice Miso
Morel Mushrooms and Asparagus

小鴨のラケ 玄米味噌の香り モリーユ茸とアスパラガス添え

Spelt Wheat and Sixteen-Grain Risotto, Tomatoes Dressed in Salted Koji
Local Squid Tagliatelle with Caviar

スペルト小麦と十六穀米のリゾット 塩麹発酵トマトと
県産セイカのタリアテッレ キャビア添え

Roasted Lobster

Perilla-Scented Bouillon Soup with

Mille-Feuille of Lobster Claw, Scallop and Garden-Fresh Vegetables

オマールエビのポワレ ホタテ貝柱 オマールパンス（爪）

「Our Farm」産野菜のミルフィーユ

紫蘇香るオマールのブイヨンスープ

Charcoal-Grilled Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef

Served with Pan-Roasted Foie Gras

Smashed Potatoes and Our Farm Carrot Mousse Scented with Hazelnuts Sauce Périgueux

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
ポテトのエクラゼと「Our Farm」産キャロットのムース ノアゼット風味
芳醇な香りソース ペリゲー

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。