

Chef's Table in Villa

Today's Amuse Bouche

お食事前のお楽しみ

Marinated Scallops with Tartare of Ginoza Paradise Prawns

White Balsamico and Shikuwasa lime Gelée

ホタテ貝のマリネと宜野座村産車エビ 天使のエビのタルタル

ホワイトバルサミコ酢とシークワサーのジュレ

シロトンキャビア添え

Fritters of Slow-Cooked French Teal

Turnips Braised with Coconut and Okinawan Pipachi Pepper from OUR FARM

フランス産小鴨の低温調理フリット

ココナッツとOur Farm産ピパーチでエチューベしたカブと共に

Seasonal vegetables from OUR FARM and King Crab Bouillon Soup Pan-Roasted Foie Gras

Our Farm産野菜とタラバガニで仕上げたブイヨンスープ

フォアグラのポワレ添え

Truffle-Scented Risotto of Fresh Abalone, Sea Urchin, Sixteen-Grain Rice, and Spelt

活鮑、ウニ、十六穀米、スペルト小麦のリゾット トリュフの香り

Roasted Lobster with Pan-Fried Okinawan Halibut Eggplant from OUR FARM with Aioli and Caviar

Saffron Sauce Made with "Zanpa" Aged Awamori, Lobster Jus Pipachi Pepper and Anise Oil

オマールエビのローストと県産平目のポワレ 農園茄子のアイオリとキャビア添え

琉球泡盛古酒“残波”で仕上げたサフランソースとジユドオマール ピパーチとアニス風味オイル

Tenderloin of Okinawan Kuroge Wagyu Beef Charcoal-Grilled with Thyme

Sauce made with Chive and Shallot from OUR FARM

県産黒毛和牛フィレ肉の備長炭グリル タイムの香り

Our Farm産シブレットとエシャロットのソース

Golden Bellapple Frozen Dessert with Champagne Espuma

水レモンの氷菓子とシャンパンのエスプーマ

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

¥100,000 (2名様)

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。

U-FF:GM① (20250318-20260318)