

暁

Akatuki

ブリリアントオードブル
Brilliant Hors d'oeuvre

美ら海マグロのミキューイ マンゴーチリソース
Seared Okinawan Tuna with mango Chili sauce

海の幸とフレンチのマリアージュ
Selected seafood, french Style

・ 厳選和牛サーロインステーキ (100g)
Japanese Beef Sirloin steak (100g)

又は
or

・ 厳選和牛テnderロインステーキ (80g)
Japanese Beef Fillet steak(80g)

旬の彩り野菜

Seasonal grilled vegetables

海ぶどうの琉球茶漬け

Tea on rice with Sea Grapes, Ryukyu Style

ヤンバルジェラート

Yambaru Gelato

※追加料金 ¥1,500 でメインを厳選和牛シャトーブリアン (80g) に変更できます。

★Japanese Beef Chateaubriand (80g)Extra Charge ¥1,500

※追加料金 ¥5,000 でメインを熊本県産 あか牛シャトーブリアン (80g) に変更できます。

★“AKAUSHI” Beef Chateaubriand (80g)Extra Charge ¥5,000

¥10,000

澄清

Chousei

ブリリアントオードブル
Brilliant Hors d'oeuvre

鴨肉の低温調理とアオサのリゾット
Duck and Aosa Risotto cooked in low temperature

厳選 海の幸とフレンチのマリアージュ
Selected seafood, French Style

・石垣牛サーロインステーキ (100g)
Ishigaki Beef Sirloin Steak(100g)

又は
or

・熊本県産 あか牛テンドーロインステーキ (80g)
"AKAUSHI" Beef Tenderloin Steak (80g)

旬の彩り野菜

Seasonal grilled vegetables

西京漬けフォアグラの琉球茶漬け

Tea on rice with Foie Gras, Ryukyu Style

マンゴームースとチョコドーム グランマニエのソース

Mango mousse and Chocolate dome with Grand Marnier sauce

※追加料金 ¥3,000 でメインを熊本県産 あか牛シャトーブリアン (80g) に変更できます。

★"AKAUSHI" Beef Chateaubriand (80g)Extra Charge ¥3,000

¥15,000

瑞雲

Zuiun

帆立貝のチーズ焼き オリジナルソース
Cheese-Grilled Scallops and original sauce

フォアグラとアーサのリゾット 軽いスモークに包まれて
Smoked Foie Gras and Aosa Risotto

ロブスターのポアレ ウニのクリームソース
Poirey lobster in Creamy Sea Urchin sauce

熊本県産 あか牛テンダーロインステーキ (50g) と石垣牛サーロインステーキ (50g) の食べ比べ
“AKAUSHI” Beef Tenderloin Steak (50g) and Ishigaki Beef Sirloin Steak (50g)

旬の彩り野菜
Seasonal grilled vegetables

美ら海マグロといくら洋風茶漬
Tea on Rice with Tuna and Salmon role, Ryukyu Style

沖縄銘菓ポーポーと炎の饗宴
Okinawan Traditional dessert “Po-Po” with flame

※追加料金 ¥3,000 でメインを熊本県産 あか牛シャトーブリアン (80g) に変更できます。
★“AKAUSHI” Beef Chateaubriand (80g) Extra Charge ¥3,000

¥20,000

サービス料 (10%) は価格に含まれておりますが別途消費税を加算させていただきます。
The prices included 10% service charge. Consumption tax excluded

昇
Shou

ブリリアントオードブル
Brilliant Hors d'oeuvre

本日のスープ
Today's soupe

石垣牛とフォアグラのハンバーグ
Ishigaki beef burger with foie gras

ライス 又は パン
Choice of Rice or Bread

¥3,500

天弓

Tenkyu

ニース風サラダ
Salad Nicoise

スープ
Soup

・ ロブスターと鮮魚のポワレ, いくらソース
Grilled Lobster with Scallop bowl with Salmon Roe sauce

又は
or

・ 国産和牛サーロインステーキと旬の彩り野菜
Japanese Beef Sirloin steak and Seasonal grilled vegetables

パン又はライス
Choice of bread or rice

デザート
Dessert

※追加料金 ¥2,500 で魚料理と肉料理の両方をお楽しみいただけます。

¥5,500

追加単品メニュー

・ 海ぶどう ・ Sea grape	¥1,000
・ 鮑 ・ Abalone	2,800
・ ロブスター半身 ・ Half Lobster	4,500
・ アグー豚ロース (100g) ・ Agu Pork	2,000
・ 和牛サーロインステーキ (50g) ・ Japanese Beef Sirloin Steak	2,400
・ 和牛テンダーロインステーキ (50g) ・ Japanese Beef Tenderloin Steak	3,100
・ 県産和牛シャトーブリアン (50g) ・ Okinawan Beef Chateaubriand	4,200
・ 石垣牛サーロインステーキ (50g) ・ Ishigaki Beef Sirloin Steak	4,000
・ 熊本県産 あか牛テンダーロインステーキ (50g) ・ ”AKAUSHI” Tenderloin Steak	5,000
・ 熊本県産 あか牛シャトーブリアン (50g) ・ ”AKAUSHI” Chateaubriand	6,900