

# COURSE MENU

## CHRISTMAS COURSE クリスマスコース

12月23日から25日まで

¥18,000 | 1名様  
¥18,000 per person

### STUZZICHINO | ストゥッツィキーノ

今宵クリスマスディナーの幕開

Tonight, the Christmas Feast Begins

### PRIMO | 第一の皿

沖縄県産伊勢海老のテリーヌ 島ハリッサのベアルネーズソース アボカドのワカモレ

Okinawan Spiny Lobster Terrine with Island Harissa Béarnaise and Guacamole

### SECOND | 第二の皿

やんばる鶏もも肉のカチャトーラ シークワーサーのクリーム  
石垣島の塩を振ったドライトマト

Yanbaru Chicken Cacciatore with Shikuwasa Cream and Dried Tomatoes with Ishigaki Sea Salt

### RISOTTO | リゾット

ポルチーニ茸のリゾット フーチバーのフライ添え

Porcini Mushroom Risotto Accented with Crispy Fried Mugwort

### PESCE | 魚料理

沖縄近海鮮魚のポワレ 雲丹のソース マイヤーレモンの香り 島らっきょうのフリット

Pan-Seared Okinawan Fish with Sea Urchin Sauce, Meyer Lemon Aroma, and Fried Island Shallots

### CARNE | 肉料理

県産和牛ヒレ肉とスチーカーのトルネードステーキ フォアグラのキャラメリゼ ソース・ペリグー

Tournedos of Okinawan Wagyu Fillet and Sūchikā  
with Caramelized Foie Gras and Sauce Périgueux

### DESSERT | デザート

レアガトーショコラ バニラアイス添え 溫かい苺のソース

Warm Soft-Centered Chocolate Gateau with Vanilla Ice Cream and Warm Strawberry Sauce

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※アレルゲン情報をご希望の方は係にお申し付けください Please ask our staff for allergen information.

