

12月23日から25日まで

CHRISTMAS COURSE

クリスマスコース

¥ 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 Mugwor

PESCE | 魚料理

沖縄近海鮮魚のボワレ 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ーチ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・ペリーグー
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 温かい苺のソース
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.

※アレルギー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.

