

PREFIX DINNER COURSE

プリフィックスディナーコース

¥13,000 ~ | 1名様
¥13,000 or more per person

APPETIZER | 前菜

シーフードプラッター
Seafood Platter

石垣港水揚げ キハダマグロの軽いスモーク、冷製蛤のワイン蒸し 南国トマトのケッカソース
帆立貝柱のレモンオイルマリネ 赤パプリカのソース、海ぶどうのカクテル +¥1,500 | 1名様(Per Person)
Lightly Smoked Yellowfin Tuna Caught at Ishigaki Port, Chilled Clams Steamed in Wine with Tropical Tomato Checca Sauce
Scallops Marinated in Lemon Oil and Red Pepper Sauce, Grouper Fish Fritters with Remoulade Sauce

OR

テビチと牛タンと彩り野菜のテリーヌ 沖縄味噌とアンチョビソース +¥1,200 | 1名様(Per Person)

Pig's Feet (Tebichi), Beef Tongue and Colorful Vegetable Terrine with Okinawa Miso and Anchovy Sauce

OR

シーザーサラダ あぐー豚の生ハムのせ ポーチドエッグ
Caesar Salad Topped with Agu Pork Prosciutto and Poached Eggs

SOUP | スープ

本日のスープ

Today's Soup

MAIN | メイン

国産黒毛和牛フィレステーキ

「100g +¥5,000」 「150g +¥7,000」 「200g +¥9,000」 | 1名様(Per Person)

Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak

OR

国産黒毛和牛サーロインステーキ

「100g +¥3,000」 「150g +¥5,000」 「200g +¥7,000」 | 1名様(Per Person)

Japanese Wagyu Beef Sirloin Steak

OR

国産牛サーロインステーキ 150g

Japanese Beef Sirloin Steak

OR

サーモントラウトのグリル アーサーのクリームソース

Grilled Salmon Trout with Sea Lettuce Cream Sauce

RICE or BREAD | お食事

ガーリックライス +¥1,200 1名様(Per person)

Garlic Rice

OR

バゲット

Baguette

DESSERT | デザート

マスカルポーネのアイスクリーム エスプレッソのジュレ +¥600 | 1名様(Per person)

Mascarpone Ice Cream with Espresso Jelly

OR

ニューヨークチーズケーキ 南国フルーツを添えて

New York Cheesecake with Tropical Fruits

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.

