

南ぬ島の天の川 ティンガーラディナー
Milky Way Dinner of the Southern Islands – Tingara
25,000 円

～先付け Amuse～

星降る晩餐の幕明け

A Prelude to a Starlit Banquet

～前菜 Hors-d'oeuvre～

セイイカの炙りとサーモンムース 沖縄近海マグロのタブレ

アグー豚と柚子胡椒のリエット 人参しりしりラベ

Lightly Seared Big fin Reef Squid and Salmon Mousse

Tabbouleh of Okinawan Bluefin Tuna, Agu Pork Rillettes with Yuzu Pepper

Okinawan Carrot Rapée

～スープ Soupe～

県産和牛、やんばる鶏、香味野菜

シェフのスペシャリテ “貴賓のコンソメスープ”

Chef's Specialty

“Consommé Royale”

Clear Consommé of Wagyu Beef, Yanbaru Chicken and Aromatic Vegetables

～温前菜 Entrée～

フーチバーを練りこんだラビオリ 温かいバターソース

Ravioli Kneaded with Okinawan Mug wort (Fuchiba), Warm Butter Sauce

～魚料理 Poisson～

琉球鮮魚と魚介のカルタファタ包み バジルの香り アルガンオイル

Ryukyu Fresh Fish and Seafood En Papillote, Basil Aroma and Argan Oil

～肉料理 Viande～

石垣牛フィレ肉のグリル もち麦のリゾット ポルト酒ソース

Grilled Ishigaki Beef Tenderloin, Pearl Barley Risotto, Port Wine Sauce

～デザート Dessert～

デセール・マカロン

ハイビスカスティー ショコラフランボワーズ

Macaron Dessert, Hibiscus Tea, Chocolate and Raspberry

グラスシャンパン 赤白ワイン付き

Served with a Glass of Champagne and Red or White Wine

