

# ANNIVERSARY CORSE

FRENCH AND OKINAWAN COURSE

琉洋コース

8800

Hors'd-oeuvre

島野菜のプレッセ モザイク仕立て 県産車海老添え  
Pressé of Okinawan Vegetables Served with Okinawan Tiger Prawn

Soup

ホワイトアスパラガスのポタージュ  
ビーツの泡 クリスピーベーコンとミニョネット  
White Asparagus Potage Soup Topped with Beets, Crispy Bacon and Mignonnette

Poisson

オマール海老のグリル スペイン風サラダ仕立て  
オレンジとシークワサー風味  
Grilled Lobster Served with Spanish Salad Dressed with Orange and Shikuwasa

Granité

本日のグラニテ  
Today's Granité

Viand

牛フィレ肉のパイ包み焼き ソースペリグー  
Beef Tenderloin Wrapped In Pie Crust with Sauce Perigueux

Dessert

ペストリーシェフ特製デザート  
Chef's Special Dessert

ブレッドと島塩&ハーブオイル  
Bread with Okinawan Salt And Herb Oil

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

サービス料込み、税金別のご料金となっております。

Service charge included, Tax NOT included

# ANNIVERSARY CORSE

RYUKYU AND JAPANESE COURSE

和琉会席

8800

沖縄前菜 5 種盛り

5 Kinds of Okinawan Delicacies

島もずく酢、豆腐よう、アーサ玉子焼

県産ビーツメ秋鮭の手毬寿司

島らっきょう 沖縄くうす味噌で

Mozuku Seaweed, Tofuyo (Okinawan Fermented Tofu)

Okinawan Beetroot cured Salmon Temari Sushi

Okinawan Shallot with Kuusu Miso, Aosa Seaweed Omelet

お造り

Sashimi

県産鮮魚 3 種盛り

Assorted Okinawan Fresh Catch 3 Kind

煮物

Warm Dish

ラフテー、大根とビーツのピューレ

Okinawan Style Stewed Pork with Japanese Radish and Beetroot Puree

焼き物

Grilled Fish

鰯の西京焼き、紅白はじかみと島野菜の甘酢漬け

Grilled Yellowtail with Saikyo Miso Sauce Served with Okinawan Pickled Vegetables

酢の物

Vinegared Food

県産車えびと島ダコ、生姜風味の土佐酢ジュレをかけて

Okinawan Tiger Prawn and Octopus Topped with Variegated Gelée

肉料理

Meat

国産牛の和風ステーキ、シークッカー香る茸ソースで

Wagyu Beef Steak with Shikuwasa Mushroom Sauce

お食事

Rice

ジューシー、香の物、中身汁

Jushi (Okinawan Seasoned Rice) and Okinawan Style Pork Trippa Soup

デザート

Dessert

南国フルーツの盛り合わせ

Assorted Tropical fruits

サービス料込み、税金別のご料金となっております。

Service charge included, Tax NOT included