



晚餐套餐

디너 코스

果報

¥9,600

大廚精心打造的Blue最高級套餐。
每一款烤肉都集齊了特等的色,香味,必定讓您回味無窮。
세트가 최상의 재료를 엄선한 Blue의 최상급 코스,
감탄사가 절로 나오는 프리미엄급 고기맛을 즐겨 보세요.

【前 菜】 琉球拌菜拼盤
海鮮泡菜蕃茄盅
上等紅肉的烤牛肉鞦韆

【전채 요리】 류큐 나물 모듬
홀토마토의 해산물 감치분
상급 살코기로 만든 유회중 로스트비프

【沙 拉】 生菜沙拉
【샐러드】 초레기 샐러드

【海 鮮】 帶殼的扇貝 大蒜黃油 (1個)
【해산물 요리】 가리비 조개 부르고뉴 버터 (1개)

【燒 烤】 厚切和牛舌
香蔥牛百葉胃
特選牛紅肉
特選牛・雪花肉
沙朗牛排的壽喜燒 配西班牙式鬆軟蛋黃
包菜,生菜 四川式味噌

【구이 요리】 와규 우설
과 가득 양곱창
특선 소고기・살코기
특선 소고기・마블링 고기
쇠고기 등심 스키야키용 석쇠 구이 -부드러운 노른자 에스푸마 소스
팜체소・상추 사철종 된장양념

【飯 食】 本日特選烤壽司
雞蛋和海藻的清燙
【식사】 오늘의 특선 구운 초밥
계란과 파래의 갈끔한 스프

【甜 點】 冷式椰奶白醬焗烤綜合水果 or
水果沙拉和百香果的冰淇淋 or
鳳梨與椰子口味的牛奶凍

【디저트】 선택가지 과일과 코코넛의 차가운 그라탱 or
과일 마체도니아와 패션후르츠 아이스크림 or
파인애플과 코코넛의 블랑망제

※照片顯示 2 人的份量/사진은 2인분입니다.



晚餐套餐

디너 코스

斜陽

¥6,800

肉質鮮嫩的上等沖繩黑毛和牛以及內臟等,都經過嚴格挑選而且種類豐富,是一款十分誘人的奢侈套餐
부드러운 육질의 오키나와산 구로게와규(소고기)와 곱창 등 다양한 종류와 엄선된
부위를 맛볼 수 있는 럭셔리 코스

【前 菜】 琉球拌菜拼盤／自菜泡菜
【전채 요리】 류큐 나물 모듬 / 배추김치

【沙 拉】 生菜沙拉
【샐러드】 초레기 샐러드

【燒 烤】 牛舌／牛小腸／山原島豬的腰肉／特選牛・瘦肉／特選牛・霜降肉
【구이 요리】 우설 소금맛 / 곱창 / 양파루 돼지고기 로스 / 특선 소고기・살코기 / 특선 소고기・마블링 고기

【飯 食】 和牛碎肉蓋飯／雞蛋和海藻的清燙
【식사】 와규 소보로 덮밥 / 계란과 파래의 갈끔한 스프

【甜 點】 鳳梨與椰子口味的牛奶凍 or 百香果的香滑冰淇淋
【디저트】 파인애플과 코코넛의 블랑망제 or 부드러운 입맛의 패션프루츠맛 아이스크림

紺碧

¥4,800

非常獨特新穎的大廚特製前菜, 加上Blue招牌肉類料理的特別套餐
보는 게미까지 더해진 세트의 특제 전채 요리를 시작으로 Blue의 대표 요리인 고기를
맛 볼 수 있는 특별 코스

【前 菜】 琉球拌菜拼盤
【전채 요리】 류큐 나물 모듬

【燒 烤】 特選牛紅肉 2種 / 特選牛・雪花肉 2種 / Yanbaru島豬五花肉
【구이 요리】 특선 소고기・살코기 2종 / 특선 소고기・마블링 고기 2종 / 양파루 돼지고기 삼겹살

【沙 拉】 生菜沙拉
【샐러드】 초레기 샐러드

【飯 食】 和牛碎肉蓋飯和泡菜／雞蛋和海藻的清燙
【식사】 와규 소보로 덮밥과 김치 / 계란과 파래의 갈끔한 스프

【甜 點】 冰沙
【디저트】 셔벗

※照片顯示 2 人的份量/사진은 2인분입니다.