

コース / Course

マール

Mare

¥4,500

《Appetizer》

トラウトサーモンのポテトテリーヌ
ピストゥーとラビゴットソース

Trout Salmon and Potato Terrine served with Pistou and Ravigote Sauce

《Soup》

あさりとひよこ豆のミネストラ トマトスープ

Clam and Chickpea Minestra, Tomato Soup

《Risotto》

アーサとやりいかのハーブリゾット

Asa Seaweed and Spear Squid Herb Risotto

《Main》

(Fish) 沖縄近海魚のブイヤベースソース 海ぶどうの食感と
Okinawan Coastal Fish served with Bouillabaisse Sauce, along with Texture of Sea Grapes
or

(Meat) 完熟島豚肩ロースのコンフィ プロヴァンス風
Well-aged "Shimabuta" Pork Shoulder Loin Confit Provence Style

《Dessert》

リコッタチーズをふんだんに使ったヌガーグラッセ

Rich Ricotta Cheese Nougat Glace

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

Mare



プラス料金でフルコースにグレードアップ

プラス¥2,000 Additional ¥2,000

(Fish) 沖縄近海魚のブイヤベースソース 海ぶどうの食感と
Okinawan Coastal Fish served with Bouillabaisse Sauce, along with Texture of Sea Grapes
and

(Meat) 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
Tender Okinawan Beef Cheek Stew in Red Wine

プラス¥3,500 Additional ¥3,500

(Fish) 沖縄近海魚のブイヤベースソース 海ぶどうの食感と
Okinawan Coastal Fish served with Bouillabaisse Sauce, along with Texture of Sea Grapes
and

(Meat) ブラックアンガス牛 フィレ肉のグリル
Grilled Black Angus Fillet