

THE ORANGE Dinner Course

Wine & Dining
The Orange



Mar

マール

¥4,500

近海鮮魚のマリネ ビーツとキヌアのタブレ 大葉のマスタードムース添え
Marinade fresh fish, beetroot and quinoa taboulé, green mustard mousse

ワサビ香るアオサのリゾット

Aosa seaweed risotto wasabi flavor

近海鮮魚のソテー 雲丹クリームソース ツブ貝と沖縄キノコのブルギニョン
Sautéed fresh fish sea urchin cream sauce, shellfish and mushrooms
garlic herb butter

または or

県産若鶏と沖縄和牛のクレピネット包み 季節野菜のロースト
Chicken and Okinawa Wagyu wrapped with Crepinette,
with roasted vegetables

シークワサータルトと黒糖クッキーミントアイス

Hirami lemon tart and brown sugar cookie mint ice cream

バゲット

Baguette

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Sal

ソル

¥6,500

近海鮮魚のマリネ ビーツとキヌアのタブレ 大葉のマスタードムース添え
Marinade fresh fish, beetroot and quinoa taboulé, green mustard mousse

ワサビ香るアオサのリゾット

Aosa seaweed risotto wasabi flavor

近海鮮魚の雲丹クリームソース ツブ貝と沖縄キノコのブルギニョン
Sautéed fresh fish sea urchin cream sauce, shellfish and mushrooms
garlic herb butter

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
Braised Japanese beef cheek red wine sauce

シークワサータルトと黒糖クッキーミントアイス
Hirami lemon tart and brown sugar cookie mint ice cream

バゲット

Baguette

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

Luna

ルーナ

¥8,000

近海鮮魚のマリネ ビーツとキヌアのタブレ 大葉のマスタードムース添え
Marinade fresh fish, beetroot and quinoa taboulé, green mustard mousse

ワサビ香るアオサのリゾット

Aosa seaweed risotto wasabi flavor

近海鮮魚の雲丹クリームソース ツブ貝と沖縄キノコのブルギニョン
Sautéed fresh fish sea urchin cream sauce, shellfish and mushrooms
garlic herb butter

ブラックアンガス牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
Grilled black angus beef tenderloin red wine sauce

シークワサータルトと黒糖クッキーミントアイス
Hirami lemon tart and brown sugar cookie mint ice cream

バゲット

Baguette

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea