



Menu de Saison

¥18,980

Amuse-bouche

宮古薇×沖縄県産アーサ＝ベニエ
金ちゃん農園新玉葱×生雲丹×土佐酢ジュレ
今帰仁スイカ×沖縄県産マグロ×バルサミコ

Nage de crevette et d'asperges blanches

宜野座特産車海老とホワイトアスパラガスの冷製
與座菜園エディブルフラワー トラウトキャビア パッションフルーツ

Filet d'Amadaï grillé, risotto comme paelle

天然尼鯛の備長炭焼き 浅蜷のエキュームと島大蒜のピューレ
沖縄県産夜光貝のパエリヤ風リゾット

Agu de Nakijin grillée, sauce au vin rouge

今帰仁アゲーのグリエ 沖縄県産玉蜀黍とポレンタ
黒胡椒風味のソース・ヴァンルーージュ

Crème d'anjou aux fraises

宜野座村妻鹿さんの苺のクレーム・ダンジュ 春の装い

Mignardises

小菓子

当店のお米は沖縄県産羽地米を使用しております。メニューは仕入れ状況により変わることがございます。

上記価格には、消費税・サービス料 15%が含まれております。



Menu Degustation

¥27,830

Amuse-bouche

宮古薇×沖縄県産アーサ＝ベニエ
金ちゃん農園新玉葱×生雲丹×土佐酢ジュレ
今帰仁スイカ×沖縄県産マグロ×バルサミコ

Nage de crevette et d'asperges blanches

宜野座特産車海老とホワイトアスパラガスの冷製
與座菜園エディブルフラワー トラウトキャビアパッションフルーツ

Royale de trutue et de foie gras, soupe de melon d'hiver

琉球鼈のロワイヤルとフォワグラポワレ やんばる産冬瓜スープ

Filet d'Amadaï grillé, risotto commes paellea

天然尼鯛の備長炭焼き 浅蜆のエキュームと島大蒜のピューレ
沖縄県産夜光貝のパエリヤ風リゾット

Bœuf de Misaki rôtie, petits pois aux truffe noir

石垣島産美崎牛のロティ 宜野座産紅じゃが
トリュフ風味のプティポワのエチュベ

Pré-déssert

フーチバー×リ・オ・レ×ハイビスカス

Crème d'anjou aux fraises

宜野座村妻鹿さんの苺のクレーム・ダンジュ 春の装い

Mignardises

小菓子

当店のお米は沖縄県産羽地米を使用しております。メニューは仕入れ状況により変わることがございます。

上記価格には、消費税・サービス料15%が含まれております。