

Dinner Set Menu

ディナーセットメニュー

Okinawan Italian

“Antipasto misto”

“前菜4種取り合わせ”

近海産鮮魚のカルパッチョ、鮪のコンフィ
コールドビーフ、本日の冷製スープ

Spaghetti with Seafood and Tomato Sauce

スパゲッティ シーフードソーストマトソース和え

Roasted Okinawan Pork Loin with Mushroom Sauce

低温調理でローストした沖縄県産アグー豚ロース肉
マッシュルームソース

Today's Pastry Chef Special

本日のパストリーシェフスペシャル

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Bread and Butter

パンとバター

¥6,000



Cold Roasted Okinawan Pork Loin with Okinawan Tuna Sauce And Herbs

冷製 沖縄県産アグー豚肩肉のロースト
近海産鮪の自家製ツナと香草のクリームソースと共に

Okinawan Chicken Consommé with Parmesan Cheese

沖縄県産鶏とパルメザンチーズ、玉子のコンソメスープ
ミルファンテ風

Sautéed Seasonal Okinawan Fish Fillet with Bell Pepper Vinaigrettes And Herbs from Itoman Farm

沖縄県産鮮魚のオリーブオイル焼き
ベルペッパービネグレット ハーブを糸満農園より

Grilled Beef Tenderloin with Red Beans and Chili Sauce Vegetables from JA Okinawa

穀物牛フィレ肉の網焼き 小豆と島唐辛子のソース
旬の沖縄県産野菜添え

Today's Pastry Chef Special

本日のパストリーシェフスペシャル

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

Bread and Butter

パンとバター

¥8,000