

Dinner Set Menu

《おすすめメニュー》 Recommended menu

A. “シェフズスペシャル” “Chef's Special Set Menu”

鯛のマリネ XO 醤ソース
 筍のマリネと県産ハーブ添え
 Marinated sea bream with XO sauce,
 marinated bamboo shoots and prefectural herbs
 もずく天ぷらを添えたハマグリ和風スープ
 Japanese style Clam Soup with Mozuku Tempura
 県産鮮魚のポワレと桜海老のクロケット
 わかめのバターソース
 Poiret of fresh fish and sakura shrimps croquette
 with seaweed butter sauce
 あぐー豚と県産牛のグリル
 そら豆のピューレとオニオンソース
 Grilled Agu Pork and beef with green bean puree and onion sauce
 ホワイトチョコのムース 木苺チュール添え
 White chocolate mousse with raspberry tuile
 コーヒーまたは紅茶
 Coffee or Tea

¥8,800



B. “沖縄フュージョン” “Okinawa Fusion Menu”

帆立貝のシークワサーマリネ
 紅心大根のラビオリ仕立て
 Marinated scallops with shekwasha
 and red radish ravioli
 新玉葱のオニオンスープ 美ら海スーチカーとご一緒に
 Onion soup with Churaumi Suuchiker
 県産鮮魚のグリル 県産豆の入った柑橘風味の和風餡ソース
 あぐー豚のグリル 糸満野菜と新じゃがいものドフィノウ
 Grilled fresh prefectural fish with citrus-flavored
 Japanese red bean paste sauce
 Grilled Agu pork with Itoman vegetables
 and new potatoes dauphinois
 苺のバイクドチーズケーキ ブルーシールアイス添え
 Strawberry Baked Cheesecake with Bule Seal Ice Cream
 コーヒーまたは紅茶
 Coffee or Tea

¥5,170



C. “琉球テラスセット” “Okinawan Traditional Set Menu”

琉球前菜 4 種盛り合わせ
 (海ぶどう / もずく酢 / ソデイカとオクラの和え物 / じーまみー豆腐)
 “Ryukyu Appetizer”
 (Sea grapes, Seaweed with vinegar,
 Japanese style marinated sode-ika and okra, Peanuts tofu)
 ラフテー & てびちの煮つけ
 Boiled Rafta & Tebichi
 お魚の沖縄天ぷら 島らっきょうタルタルソース
 Okinawa style tempura with Island Rakyo Tartar Sauce
 糸満かまぼこ & 人参しりしり
 Itoman fish cake & carrot shirishiri
 あぐー豚のグリル 油みそ添え
 Grilled Agu pork with okinawan oil miso
 沖縄そば
 Okinawa soba (thick noodles served in a pork soup)
 ジューシー 香の物
 Okinawa style Mixed rice, pickles
 苺のバイクドチーズケーキ ブルーシールアイス添え
 Strawberry Baked Cheesecake with Bule Seal Ice Cream
 コーヒーまたは紅茶
 Coffee or Tea

¥5,170



* 表示料金はサービス料と消費税を含みます。 * お米は国産米を使用しております。
 * The price are includes service charge and consumption tax. * The rice is Japanese rice.

Southern Terrace