



## OCEAN COURSE

6,800

---

### AMUSE

Chinsuko Foie Gras Sandwich

ちんすこうフォアグラサンド

### APPETIZER

Carpaccio of Okinawan Bonito with Miki Balsamic Sauce

県産鰹のカルパッチョミキバルサミコソース

### HOT APPETIZER

Pike Conger & Soft-Shell Shrimp Fritto with Salsa Verde

鰻とソフトシェルシュリンプのフリットサルサヴェルデ

### PASTA

Pasta with Okinawan Octopus Ragu and Citrus

島だこラグーと柑橘のパスタ

### MAIN

Saltimbocca of Okinawan Pork with Puttanesca Sauce

県産豚のサルティンボッカブッタネスカソース

or

Grilled MOTOBUI Beef Sirloin with 25 years aging Balsamic Vinegar +3,080

本部牛サーロインのグリル 25年熟成バルサミコ酢+3,080円

### DESSERT

Chilled Mango Soup with a Hint of Basil, Served with Panna Cotta

バジル香るマンゴースープパナコッタと共に

### AFTER DRINK

Coffee or RYUKYU Black Tea

コーヒーもしくは紅茶