



OCEAN COURSE

6,800

AMUSE

Chinsuko Foie Gras Sandwich
ちんすこう フォアグラサンド

APPETIZER

Kombu-Cured Yellowtail and Poached Scallops with House-Made Pickles
寒鯿の昆布締めとホタテのポシェ 自家製ピクルス添え

HOT APPETIZER

Golden Sweet Potato Gratin with Berry Sauce
黄金芋のグラタン仕立て ベリーソース

PASTA

Rigatoni with Okinawan Mushrooms and Porcini Cream Sauce
県産きのことポルチーニ茸のクリームソース リガトーニ

MAIN

Grilled Lamb Chop with Cacciatora Sauce
ラムチョップのグリル カチャトーラソース
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

県産芋 カシス ミルクジェラート
バジル香るマンゴースープ パンナコッタと共に

AFTER DRINK

Coffee or RYUKYU Black Tea
コーヒー もしくは 紅茶