



# 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  
寒鰯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