

コース料理は事前予約制となります。
Please reserve course menus in advance.

プラス2,000円でメインのお肉を県産牛サーロインに変更できます。
The meat main dish can be switched for Okinawan beef for a 2,000 surcharge.

Basshiline

ばっしらいん
-忘れられない-

Amuse-bouche

県産チキンサテ
Okinawan chicken satay

Hors d'oeuvre

近海魚のカルパッチョ菜園仕立てイクラ添え
ドラゴンフルーツソース
Local fish carpaccio on garden salad with salmon ikura
and a dragonfruit sauce

Soupe

ビシソワーズ
Vichyssoise

Poisson

宮古島近海魚のマース煮
彩野菜
Salt-steamed Miyako fish
with colorful vegetables

Viande

あぐー豚のグリエ
島野菜添え マスタードソース
Grilled agu pork & island vegetables
with mustard sauce

Dessert

マンゴーのレアチーズココナッツの香り
フルーツ添え
Mango cheesecake fragranced
with coconut and fruits
コーヒー 紅茶 ハーブティー デザートワイン
Coffee, tea, herbal tea or dessert wine

¥10,000

Kagisuma

かぎすま
-美しい島-

Amuse-bouche

島ダコとコマ貝のカクテル
Miyako octopus and Koma shellfish cocktail

Hors d'oeuvre

オマール海老の菜園仕立て
宮古味噌とグリーンマスタードソース
Homard on salad with "Miyako miso"
and green mustard sauce

Soupe

県産チキンと冬瓜の旨味たっぷりスープ
Okinawan chicken and winter melon bouillon

Poisson

宮古島近海魚のポワレ
ひじきソース 彩野菜
Poêle of fresh fish
with colorful vegetables in hijiki sauce

Viande

宮古牛もも肉の炭火焼
島野菜添え もろみ酢ソース
Charcoal-grilled Miyako beef round steak
with island vegetables, and a moromi vinegar sauce

Dessert

多良間島黒糖ティラミス
パッションソルベ添え
Tarama island brown sugar tiramisu
with passionfruit sorbet
コーヒー 紅茶 ハーブティー デザートワイン
Coffee, tea, herbal tea or dessert wine

¥12,000

表示価格は全て税サ込となっております。
お米は国産米で、宮古島のオーガニック食材を使用しています。

We use domestically grown rice and carefully selected organic products from our beautiful island.
All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

Course