

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 fragrancd  
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

島ダコと鮮魚のカクテル  
Miyako octopus and local fish 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