

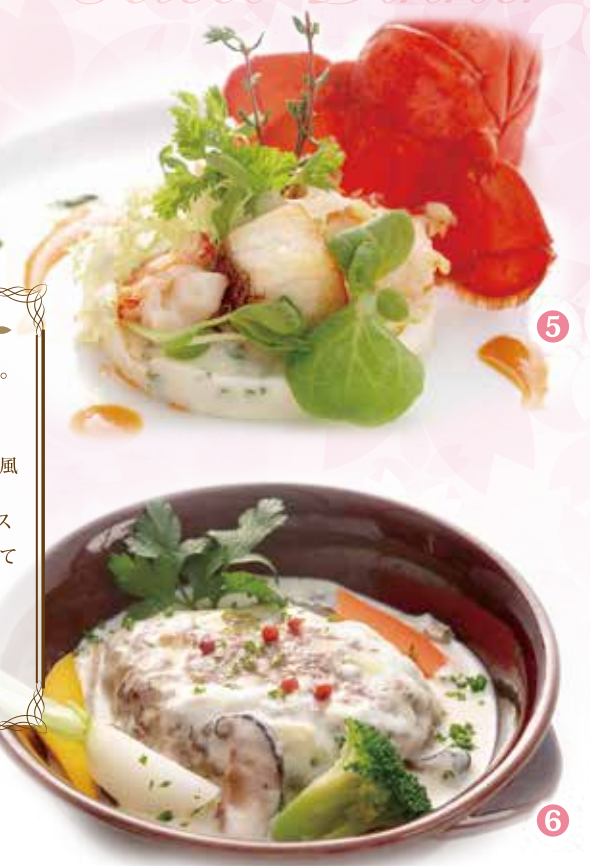
2月・3月  
春の美食  
コレクション  
18:00~22:00  
(ラストオーダー21:30)

皆様のリクエストにお応えして  
メインディッシュが選べる

# セレクトディナー



- ➔メインディッシュ➔  
下記より1品お選びください。
- 1 白身魚のソテー  
あざりと春菊のクリームソース
  - 2 海の幸のアヒージョ マドリード風
  - 3 ハーブ鶏のソテー  
タンカン風味のビガラードソース
  - 4 牛リブロースのポワレ 和風仕立て
  - 5 オマール海老のムースリヌ  
甲殻類の軽いクリームソース (+¥500)
  - 6 あぐー豚と和牛(県産)の  
煮込みハンバーグ



いろいろと楽しみたい方に  
**セレクトディナーバイキング**  
メインディッシュを上記①~⑥より1品お選びいただき  
オードブル・サラダ・デザート・スープ・パン・ソフトドリンクはご自由にお取りください。  
料金: 大人 ¥3,980 小学生 ¥1,900 幼児(4~6歳) 無料

ゆったりと楽しみたい方に  
**セレクトディナーコース**  
●シェフから歓迎の一皿 ●取り合わせ野菜サラダ  
●本日の野菜のクリームスープ ●デザート  
■メインディッシュ ●パン 又は ライス  
(上記①~⑥より1品お選びください。) ●珈琲 又は 紅茶・ハーブティー  
料金: ¥3,600

おすすめ  
季節の  
カクテル

ベリーズフレーズ  
Belles Fraise  
¥800

ノンアルコール  
ミックスベリーソーダ  
Mix Berry Soda  
¥730

フリードリンクプランもご用意しております。  
シェフこだわりコース ¥5,000 ¥10,000

室料  
無料

**レストラン個室**  
最大20名様/前日までに要予約  
少人数グループの集まりにも最適です!  
個室でゆったり楽しいお食事はいかがですか?  
記念日も 会合や 気兼ねなく  
ゆったり! イベントに最適 女子会!



2月 3月

シェフ  
知念 幸哉

西洋料理部門  
<単品の部>  
**金賞**  
(沖縄県知事賞)

4種のオードブル ヴァリエ  
~琉球の海と山の幸を~

¥1,900



※セレクトディナーコースの「シェフから歓迎の一皿」を  
受賞作品に変更できます。(+¥500)



# 料理コンテスト受賞作品を味わう

このたび、「第32回 沖縄県調理技能競技大会」受賞を記念して、総料理長 喜屋武監修のもと、  
受賞作品をお披露目いたします。それぞれのシェフの味と技を心ゆくまで堪能ください。

期間限定  
要予約



シェフ  
玉代勢 貴聖

西洋料理部門  
<コースの部>  
**奨励賞**

シェフ玉代勢より おもてなしの一皿

てびちと冬瓜のイカスミ汁を  
コンソメ仕立てで

赤マチの月桃蒸し  
豆腐よりの軽いクリームソース

お口直しのグラニテ

牛フィレ肉のポワレ  
よもぎ風味のヴェノワーズ風  
芳醇な赤ワインソース  
さとうきびピネガーのアクセント

取り合わせ野菜サラダ

オレンジのムースケーキ  
ドラゴンフルーツのジュレを添えて

珈琲 又は 紅茶・ハーブティー

パン

¥7,500



シェフ  
新里 佳輝

西洋料理部門  
<コースの部>  
**銀賞**(那覇市長賞)

海の幸のタルタルと島豆腐のムース  
2種類のマスタードソースと共に

山羊と彩り野菜のコンソメスープ  
よもぎオイルのアクセント

紅ズワイ蟹のムースリヌ  
デュグレソース  
アーサを纏った白身魚のフリッター添え

お口直しのグラニテ

牛フィレ肉と茸のパイ包み焼き  
八重山胡椒"ピパーツ"の  
ポワラードソース

フリルレタスとカラフルマトのサラダ

紅芋のティラミス仕立てとマンゴークリーム  
のラングドシャにアセロラアイス添えて

珈琲 又は 紅茶・ハーブティー

パン

¥7,500

