



フレンチの技法が引き出す、沖縄の恵み

琉球フレンチコース

2026 3/1(日)~5/31(日) 18:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

沖縄の食材を、フレンチの技で丁寧に仕立てたコースです。
素材本来の魅力を引き立て、上質でありながら心地よい時間をご提供します。
ワインや泡盛との調和とともに、沖縄の味わいを存分にお楽しみください。

歓送迎会、卒業祝い・合格祝い、女子会などにも最適です。

ボナペティ
*Bon
Appétit*

Menu 春メニュー

沖縄県産和牛と島ラッキョウのタルタル ガトー仕立て
ハニーマスタードソースにマイクロハーブ 琉球チェダーチーズのアクセント
やんばるハーブ鶏と野菜のブイヨンスープ イーチョーバーとウコンの香りと共に
本日おすすめの魚の泡盛蒸し 黒米のリゾット アーサとシークワサー風味のブルブランソース
沖縄県産豚三枚肉のラフテー 琉球フレンチ仕立て 八重山胡椒ピパーツとトリュフの香るメレンゲの軽いグラチネ
イチゴとヨーグルトのムースケーキにイチゴティラミスのクネルを添えて
今婦仁産スイカのソルベ
珈琲 または 紅茶
パン

7,000円

One Harmony 会員10%割引

Drink

モクテル(ノンアルコールドリンク)、ビール、ワイン、泡盛など各種ご用意しています。

ワインペアリング3杯 3,000円 泡盛ペアリング5杯 3,000円 One Harmony 会員10%割引

※画像はすべてイメージです。※状況により内容を変更する場合がございます。※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。