



おかげさまで  
6月20日で開業20周年



# 開業20周年記念コース

節目の年を記念し、総料理長 喜屋武 直彦監修のもと、特別なディナーコースをご用意しました。  
フレンチの技法を軸に沖縄ならではの食材の魅力を引き出した、この期間だけの美食体験をお楽しみください。



期間：2026年6月1日(月)～8月30日(日) ※木～日限定  
時間：18:00～22:00 (ラストオーダー 21:00)

料金：10,000円

開業20周年ありがとうキャンペーンは6月30日まで!  
One Harmony 会員 8,000円

前日まで要予約

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。※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。

## Menu

沖縄県産あぐー豚と山羊のパテ 琉球ミスダル風 島野菜のマリネに海ぶどう グリーンマスタードの香りと共に  
フォアグラの滑らかなフランに沖縄県産キノコのソテー さとうきびピネガーの香り 伝統の一品  
ヴァンソワーズとイラブースープのジュレ フレンチと琉球の融合 懐かしのパリソワール仕立て



海の幸のカルタ・ファタ包み 豆腐ヨウ風味の軽いクリームソース

お口直しのグラニテ

黒毛和牛フィレ肉のポワレ ターンム田楽と島ラッキョウのソテー フレンチ仕立て 芳醇な赤ワインソースに南大東島産ラム酒のアクセント  
パッションフルーツのフォンダンショコラ バニラアイス添えて

小菓子

珈琲 または 紅茶

パン



フォーチュン ディッシュ キャンペーン



6月28日(日)まで



「海の幸のカルタ・ファタ包み 豆腐ヨウ風味の軽いクリームソース」には、「幸運のニンジン」をしのばせています。  
包みを開いて、ニンジンが入っていた方には、次のご利用でお使いいただける50%OFF券(2名様まで)をプレゼント!  
包みを開けた瞬間に現れる、小さなサプライズをお楽しみください。※当りは期間中合計20名限定

