



おかげさまで
開業20周年



開業20周年記念コース

第2弾 ～秋コース～

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9月3日（木）～11月29日（日）※木～日限定 9/21、22は営業
時間：18：00～22：00（ラストオーダー 21：00）

料金：10,000円 One Harmony 会員：9,000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

沖縄県産夜光貝と海の幸のマリネ シークワーサー風味 野菜のマリネとマイクロハーブのコンポジション
フォアグラとポテトのガトー仕立て モズクと青パパイヤのフリット 赤マルソウ醤油風味のブルーノワゼット
沖縄県産キノコのクリームスープ 軽いグラチネドライキノコとトリュフオイルのアクセント
本日おすすめの魚とアーサ風味のムース仕立て パートブリック包み焼き 完熟トマトとスーチカーの琉球ベルジュソース
お口直しのグラニテ
黒毛和牛フィレ肉のポワレ 八重山胡椒のポワブラードソース 紅芋のドフィノワーズに野菜のソテーを添えて
沖縄県産黒糖のブリュレ 黒糖風味のちんびん仕立てと共に
小菓子
珈琲 または 紅茶
パン