

～ 後藤祐輔シェフ監修ディナーコース ～

ズワイ蟹のタルタルとカリフラワーのクリーム
爽やかな海の香り 昆布エキスのジュレと共に

沖縄県産キノコのタルトレット
エディブルフラワーとマイクロハーブのサラダ仕立て

シェフおすすめ白身魚のヴァプール ソースサフラン
彩り豊かな県産野菜のソテーを添えて

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉のステーキ エシャロットコンディマン
カボチャのニョッキ グラナパダーノチーズのアクセント

洋梨のコンポートとバナナのブランマンジェ 様々な食感のコントラスト

珈琲 または 紅茶

パン

¥10,000
One Harmony 会員 ¥9,000

※上記メニューは全て消費税・サービス料込みとなります。
All items include 10% service charge and 10% consumption tax.