Bon Appétit ボナペティ

11月ディナー　2026年 11/1(日)～11/30(月)

後藤祐輔シェフ監修ディナーコース

サンマのマリネ香草風味　季節野菜とクスクスのサラダタブレ

ラングスティーヌと白子のムニエル　ホウレン草のフラン仕立て
グラナパダーノのエミュルション

赤マチのポワレ　シークヮーサー風味のブールブランソース

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉の低温調理　芳醇な香りのコンソメスープ
賑やかな野菜とハーブの庭園仕立て

ショコラムースとキルシュ　フォレノワール

珈琲　または　紅茶

パン

10,000円

ワインペアリング4種（スパークリングワイン1杯＋白ワイン・赤ワインお替り自由） 3,000円



沖縄の文化や食材を五感で味わう特別体験

RYUKYU Gastronomy 結



秋メニュー（9月～11月）

沖縄県産夜光貝と海の幸のマリネ　シークヮーサー風味
野菜のマリネとマイクロハーブのコンポジション

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

国産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

珈琲　または　紅茶

パン

7,000円

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

気軽に楽しめる
RYUKYU Gastronomy 結〈ライト〉 4,800円

開業20周年の感謝を込めた
開業20周年記念コース　10,000円

詳細はこちら

Drink

飲み放題（ビール、赤ワイン、白ワイン、泡盛、ウィスキー〈ハイボール可〉、ソフトドリンク）2時間 3,000円
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。

詳細はこちら

One Harmony 会員はコース料理、ペアリング、その他ドリンクもすべて **10%OFF**

クリスマスディナーバイキング



2026.12／23(水)～25(金)
18:00 ～ 22:00（ラストオーダー 21:00）時間制限なし

One Harmony会員 5,400円 ※One Harmony以外の方は割引不可
一般 6,000円　小学生 2,500円　幼児 500円

■ シェフズコーナー / 牛肉のステーキ、クレープシュゼット

食事券などが当たる
クリスマスお楽しみ抽選会開催！

■ お得なフリードリンク
2,500円（2時間）

ボジョレー ヌーヴォー 2026

飲み放題のお客様限定！
ボジョレー ヌーヴォーも飲み放題に！

11月19日(木)～　※無くなり次第終了します

ディナー営業日：木曜日～日曜日　18:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

※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。