Bon Appétit ボナペティ

12月ディナー

2026年 12/3(木)～12/31(木)
※12/23～25 はクリスマスバイキングのみ

後藤祐輔シェフ監修ディナーコース



ホタテ貝のマリーネ　カブのクレームに昆布出汁のジュレ
マイクロハーブのサラダ　わさびオイルのアクセント

フォアグラのカダイフ包み　キノコのブルーテ　シークヮーサーの香り

オマール海老のロースト　濃厚なビスクソース

お口直しのグラニテ

鹿肉の低温ロースト　ポワブラードソース
ビーツのピュレと温野菜を添えて

ハスカップのクレームブリュレとイチゴのハーモニー

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



冬メニュー（2026年12月～2027年2月）

琉球とフレンチのマリアージュ　オードブル取り合わせ

イラブー・豚足・ハーブ鶏の琉球薬膳風スープ　ポトフ仕立て

本日おすすめの魚とヒジキのスフレ仕立て　セーイカの炙り焼き
軽く泡立てた甲殻類のソース　エストラゴン風味

お口直しのグラニテ

沖縄県産和牛の赤ワイン煮込み　島の黒糖風味
琉球王朝味噌の香り漂うパイと温野菜を添えて

ジーマーミ豆腐のブランマンジェ　タンカンのジュレとショコラのアクセント

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

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



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

■ お得なフリードリンク
2,500円(2時間)

食事券などが当たる
クリスマスお楽しみ抽選会開催！

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。