



～ 海 ～
LA MER

本日のアミューズグール
Amuse Bouche of the Night

野菜と帆立貝柱のムース テリーヌ仕立て
Vegetable and Scallop Mousse Terrine Style

スープド ポワソン
Seafood Soup

本日の魚 デュグレレ風
Fish of the Night, Duglere Style

又は
or

沖縄県産鶏肉のブランケット
Chicken, Produced in Okinawa, Blanquette

ババと自家製バニラアイスクリーム
Baba and Homemade Vanilla Ice Cream

パン
Bread

有機コーヒー(レインフォレスト・アライアンス認証農園産)又は紅茶
Your Choice Organic Coffee or Tea

¥4,500

アレルギー物質についてご心配のお客様は係員に申し出ください。

Please ask our service staff about allergens if you have any food allergy.

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

Unless specifically noticed otherwise, all the rice used for our menu is domestic.

料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員より案内いたします。

We will inform you in advance when changing origins and, or varieties of ingredients. Please do not hesitate to ask us if you have any concern.

食材の仕入れ状況によっては料理内容が変更する場合がございます。ご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to availability of ingredients.

料金にはサービス料10%、消費税8%が含まれております

All prices are inclusive of a 8% consumption tax and a 10% service charge.