

Special Dinner

スペシャルディナー

5:00p.m.～10:00p.m. (ラストオーダー 10:00p.m.)

合鴨スモークと葉野菜のハーモニー

～バルサミコビネグレット風味ソース～
Salad of Smoked Duck with Balsamic Vinegar

ポロ葱とポテトの冷製クリームスープ

～ヴィシー風～
Cold Soup Vichyssoise

オマール海老と沖縄県魚“グルクン”のソテー グリーンアスパラガス添え

～トマト風味のクリームソース シークワーサーの香り～
Homard and Okinawa-raised “Gulukun” Sauté with Green Asparagus

国産牛フィレスステーキ 神戸赤ワイン風味ソース

～島豆腐田楽を添えて～
Fillet of Beef Steak, Kobe Red Wine Sauce

デザートアンサンブル

Desserts Ensemble

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

パン

Bread

¥8,000

(税金・サービス料込¥9,240)

カバーチャージを別途¥693 加算させていただきます。

We charge ¥693 for an additional service fee.