

Lunch Course “La Vita” ラ・ヴィータ

¥ 5,500

Amuse / アミューズ

Italian Amuse Bouche
シェフからの“イタリアンアミューズブッシュ”

Appetizer / 前菜

Roasted Agu Pork with Okinawan Mango Jelly
ウコンでマリネしたあぐー豚のロースト
南国のフルーツ 華やかで甘酸っぱいマンゴーと共に

Pasta / パスタ

Homemade Tagliolini and Fried Fish
Okinawan Seaweed Cream Sauce with Citrus Scent
自家製タリオリーニ アーサー海苔クリーム 爽やかな柑橘のアクセント
ふわふわ魚介のフリットを添えて

Bread / パン

Brioche from Pizza Oven
窯焼きブリオッシュ

Main Dish / メインディッシュ

Choice of Fish or Meat 魚料理または肉料理よりお選びください。

Sautéed Okinawan Fish “Taman” with Maitake Mushroom,
Basil Puree and Tomato Salsa
ふんわり仕上げた沖縄近海魚ハマフエフキ“タマン”と舞茸のソテー
バジルピューレとフレッシュトマトのサルサソース

or 又は

Sautéed Grain Fed Beef Tenderloin
with Seasonal Vegetables and Colorful Flowers,
Plated like a Canvas
オーストラリア産穀物肥育牛フィレ肉のソテーと旬の野菜 色鮮やかな花々
お皿のキャンパスの上に

Dessert / デザート

Tiramisu Chocolat with Brown Sugar Syrup
ふわっと口どけ シューティラミス ショコラ
風味豊かな黒蜜と共に

Seasonal Fruits Macedonia
with Walnut Gelato and Estragon
みずみずしい旬のフルーツ“マチェドニア”
胡桃のジェラート エストラゴンエッセンスの甘い香りと共に

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶