

C  R R E N T E

Galleria ガレリア

まるで絵画のように、お皿のキャンバスに美しく描き、盛られた料理。
単に味わうだけでなく、見た目や食感、香りなどのコントラストで、視覚・聴覚・嗅覚・
触覚・味覚を刺激する6皿。

Italian Amuse Bouche

シェフからの“イタリアンアミューズブッシュ”

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

Homemade Tagliolini and Grilled Double-lined Fusilier

Seafood Cream Sauce with Citrus Scent

自家製タリオリーニ 魚介のクリームと爽やかな柑橘のアクセント
ふわふわのたかきごのグリルを添えて

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

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
お皿のキャンバスの上に

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

¥ 9,900

Imagine イマジネ ～印象～

自由、繊細、斬新、調和。

少量多皿で、どこか和の懐石にも通じるような新しいイタリアン。食材の良さを最大限に活かした一皿一皿に、シェフの技術と自信が詰まった至高のコース。塩も胡椒も加えずに、シェフ渾身の料理をそのままご堪能ください。

“幸せいろ”

White Trevally, Mango, Yogurt
縞鰹、マンゴー、ヨーグルト

“清清し”

Tuna, Celeriac, Apple
鮪、根セロリ、リンゴ

“魅惑”

Mozzarella Cheese, Paprika, Basil
モッツアレラチーズ、パプリカ、バジル

“収穫の喜び”

Summer Vegetable, Free-range Egg, Citrus
夏野菜、平飼い卵、柑橘

“余韻”

Clam, Rosemary, Ravioli
蛤、ローズマリー、ラビオリ

“夏の日差し”

Agu Pork, Chicory, Lemon
あぐー豚、アンディーブ、レモン

“情熱”

Beets, Pineapple, Japanese Mustard
Spinach
ビーツ、パイナップル、小松菜

“若緑”

Kuruma Prawn, Edamame Beans, Garlic
車海老、枝豆、有機ニンニク

“繊細”

Okinawan Motobu Beef, Egg Plant, Rhubarb
もとぶ牛、茄子、ルバーブ

“珊瑚礁”

White Chocolate, Salt, Orange
ホワイトチョコ、北谷の塩、オレンジ

“大地の恵”

Coffee, Citrus
珈琲、シークワーサー

¥ 15,500

Reale レアーレ 【For Age 10~12 / 10~12 歳のお子様向け】

「王室」を意味する Reale(レアーレ)。
お子様にも優雅にコース料理を体験していただけるメニューとなっております。
【※対象年齢がございます。】

Assorted Italian Appetizers
イタリアン前菜盛り合わせ

Corn Soup
コーンスープ

Jor Bacon and Fresh Tomato Amatriciana
with White Fish Frit
ジョールベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ
白身魚のフリット添え

Roasted Beef Fillet
Creamy Italian Porcini Mushroom Sauce
じっくり香ばしく焼き上げた牛フィレ肉
イタリアンポルチーニ茸のクリームソース

Dessert of the Day
ヒルトン沖縄北谷リゾートパストリー特製デザート

¥ 6,200

Appetizer / 前菜

Bamboo Charcoaled Garlic Toast, Caprese Style 竹炭の黒いガーリックトースト カプレーゼ風	¥1,900
Seasonal Vegetable Plate Salad 旬の野菜をそれぞれに味わうベジタブルプレートサラダ	¥2,900
Seasonal Fish Carpaccio with Citrus Served with Green Vegetables and Herb Salad 旬の魚のカルパッチョ 柑橘の酸味と緑色野菜のハーブサラダ	¥3,400
European Cheese Plate (Serving for Two) ヨーロッパ チーズ盛り合わせ ドライフルーツ添え (2名様用)	¥3,700

Risotto / リゾット

Beetroot Risotto with Okinawan Chicken Thigh Confit Gorgonzola Cream ビーツのリゾット 沖縄県産地鶏腿肉のコンフィとゴルゴンゾーラクリームと共に	¥3,900
--	--------

Pizza / ピザ

“Margherita” Tomato Sauce, Basil and Mozzarella Cheese 王道のピッツァ “マルゲリータ” トマト、バジル、モッツアレラチーズ	¥2,700
“Quattro Formaggi” Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella and Brie 4種のチーズの濃厚な味わい “クワトロ・フォルマッジ” ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ、ブリー	¥3,100
“Diabora” Okinawan Chicken Thigh, Olive, Salami 謎めいた魅力 “ディアボラ” 地鶏腿肉、オリーブ、サラミ	¥3,400

Pasta / パスタ

Homemade Fettuccine Carbonara with Truffle and Mushroom ¥3,300
自家製フェットチーネ トリュフ香るキノコのカルボナーラ

Corrente Style Linguine Pescatore ¥3,900
Snow Crab, Asari Shellfish, Shrimps, Squid, Scallops and Mussels
コレンテ流リングイネペスカトーレ
ズワイ蟹、浅利貝、有頭海老、烏賊、帆立貝、ムール貝

Main Dish / メインディッシュ

Spice Sautéed Lobster, Abarone and Scallops with Concentrated Shrimp Sauce ¥5,900
オマール海老とアワビ、帆立貝のスパイスソテー
濃縮した海老のエッセンスソース ハーブサラダ添え

Stewed Agu Pork Belly with Sugarcane Vinegar Seasonal Vegetables ¥5,200
沖縄県産アグー豚三枚肉のサトウキビ酢煮込み
トリュフのアクセント

Roasted Grain fed Beef Tenderloin (180g) Black Pepper and Caramelized Shallot Sause ¥6,800
穀物肥育牛フィレ肉(180g)のロースト
黒コショウとエシャロットのキャラメルソース

Grilled Okinawan Motobu Beef (150g) and Seasonal Vegetable ¥10,500
沖縄県産黒毛和牛もとぶ牛(150g)と旬の野菜のグリル

Dessert / デザート

Terrine Chocolate with Madagascar Vanilla Gelato ¥2,200
とろける味わい “テリーヌショコラ” マダガスカルバニラジェラート添え

Dessert of the Day Market Price
ヒルトン沖縄北谷リゾートペストリー特製デザート