

# Galleria

ガレリア

¥10,000

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

Seared Skipjack Tuna with Yogurt Foam and Okinawan Mango  
香ばしく炙った鰹と酸味広がるヨーグルトのコンビネーション  
南国のフルーツ マンゴーと一緒に

Homemade Tagliolini with Okinawan Kuruma Prawn, Citrus and Cumin  
自家製タリオリーニ 沖縄県産車海老のビスクソースを絡めて  
柑橘とクミンのハーモニー

Grilled Japanese Sea-Bass with Madeira vine and Mulukhiya Green Soup  
ふっくら上質な味わい スズキのグリル  
オカワカメとモロヘイヤのスープを注いで

Low Temperature Roasted Grain Fed Beef Tenderloin with  
a hint of Smoked Sakura and Potato Puree, Kale Salad  
オーストラリア産穀物肥育牛フィレ肉の瞬間スモーク  
ジャガイモのピューレとケールのサラダと共に

OR

<ビーフアップグレード Beef Upgrade > +¥3,000

Okinawan Beef with  
a hint of Smoked Sakura and Potato Puree, Kale Salad  
沖縄県産黒毛和牛の瞬間スモーク  
ジャガイモのピューレとケールのサラダと共に

Seasonal Fruits Macedonia  
With Walnut Gelato and Estragon  
みずみずしい旬のマチエドニア  
胡桃のジェラート添え 上品なエストラゴンのエッセンス

4 glasses of our recommended beverages to pair with the course コースに合わせた4杯のペアリング ¥5,600
--

Above price is quoted in Japanese Yen, and including applicable tax and service charge.  
料金は日本円にて表記しており、税金およびサービス料が含まれております。