

Natale

“Collection コレクション”

Tomato Caprese/Blackthroat Seaperch Bruschetta with Caviar and Salmon Roe/
Pork Rillettes/Cold Soup with Green Turban Shell with Hard-Shell Clam and Sea Grapes

トマトのカプレーゼ/ノドグロのブルスケッタ キャビアといくらのマリージュ

ポークリエット クリスマスホーリーのコーディネート/ヤコウ貝と蛤の冷製スープ/海葡萄のジュエリー

“Starry Night 星降る夜”

Seared Beef Tongue with Acerola and winter vegetable Salad

牛タンの瞬間調理 アセロラのエッセンス 冬サラダ

“Blessing 祝福”

Sakura Smoked Okinawan “Yanbaru Chicken”

桜木のアロマを纏った沖縄県産地鶏のスモーク

“Blessing of the Sea 海の恵み”

Norwegian Salmon with Snow Crab Scrambled Eggs and Homemade Fusilli

ノルウェーサーモンとズワイガニのスクランブルのマリージュ 自家製フジッリとご一緒に

“Illusion イリュージョン”

Sautéed “Red Tilefish” with Consomme Soup

赤甘鯛のふんわり軽い食感を活かした鱗焼き 琥珀色に輝くコンソメスープを注いで

“Snow Dust 雪煙”

Okinawan “Atemoya” with Yogurt Gelato

森のアイスクリーム“アテモヤ”ヨーグルトのジェラート添え

“Illumination 灯火”

Charcoal-Grilled Okinawan Wagyu Beef with Truffle and Onion Grain

沖縄県産もとぶ黒毛和牛の炭火焼き 芳醇な香りトリュフととろける玉葱グラタン仕立て

“Christmas Gift 聖夜の贈り物”

Chocolate Mousse with Cherry Jelly and Madagascar Vanilla Gelato

フォレノワールキルシュとチョコレートムースチェリーのジュレ マダガスカルバニラジェラート添え

C  R R E N T E