



Raccolto

Seared Mackerel with Roasted Eggplant and
Béarnaise Sauce accented by Okinawan Miso "Inamuruchi"
マサバの炙り 焼き茄子とイナムルチ味噌のバールネーズソース

Flash Smoked Norwegian Salmon with Fig
Served with Organic Yogurt and Microgreens
**ノルウェーサーモンと無花果の瞬間スモーク
オーガニックヨーグルトとマイクロサラダとご一緒に**

Roasted Okinawan Chicken and
Cage Free Egg Ravioli with Porcini Mushroom Sauce
沖縄県産地鶏のロースト 平飼い卵のラビオリとポルチーニ茸のソース

Pan-Seared Butterfish and Kuruma Prawn with
Aromatic Seafood Broth
香ばしく焼き上げたマナガツオと車海老 魚介の旨味を注いで

Two Types of Osmanthus Granite
2種の味わい 金木犀の香りで優しいひとときを

Char - grilled Australian Lamb and Agu Pork Tenderloin with
Chestnut Purée and Caramel - Pepper Sauce
**オーストラリア産ラム肉とアグー豚フィレの炭火
栗のピューレとキャラメル胡椒のソース**

Caramelized Apples with Far Breton and
Madagascar Vanilla Gelato
りんごのキャラメルゼ"ファープルトン"とマダガスカルバニラジェラート