

CHRISTMAS DINNER

聖夜の地中海ステラ

STELLA

JPY 12,000

琉球の島々
沖縄をテーマにした前菜の数々
The Ryukyu Islands
An Assortment of Appetizers Inspired by Okinawa

フォアグラ やんばる茸 琉球ビネガーソース
Seared Foie Gras with Yanbaru Mushrooms and Ryukyu Vinegar Sauce

クリスマスレッドなスープトリュフカプチーノ仕立て
Christmas Red Soup with Truffle Cappuccino Foam

尾長鯛とオマール海老 ホタテ貝のブイヤベース
フヌイユとほうれん草のソテー ハーブの香りを添えて
Bouillabaisse of Onaga (Longtailed Red Snapper), Lobster and Scallops
with Sautéed Fennel and Spinach ,with Fresh Herbs

国産牛フィレ
グリーンアスパラガスのツリー仕立てアンダンスー炙り
Grilled Japanese Beef Tenderloin Steak with
Christmas Tree-Style Green Asparagus and Seared Andansu (Okinawan Pork Miso)

ライチとベリーのみース バニラのアイスクリーム
Lychee and Berry Mousse with Vanilla Ice Cream

コーヒーor紅茶
Coffee or Tea

ブレッド
Bread

CHRISTMAS DINNER

シェアディナー NATALE

(2名様からのシェアスタイル)

JPY 8,000

琉球前菜

マグロのセビーチェ・サーモンシークワーサー・ゴーヤーチャンプルキッシュ
ハーブソース添え

Ryukyu Appetizer Selection

Yellowfin Tuna Ceviche, Salmon with Shikuwasa, and Goya (Bitter Melon) Champuru Quiche,
served with Herb Sauce

クリスマスシェアサラダ

Christmas Salad for Sharing

ブイヤベースなスープ

Bouillabaisse-Style Seafood Soup

トリュフ香る ポテト

Crispy Potato with Truffle Aroma

2人のシェアミートプラッター

ローストビーフ・ローストチキン・グリルポーク・ローストオニオン

Sharing Meat Platter for Two

Roast Beef, Roast Chicken, Grilled Pork and Roasted Onion

苺のタルト ヨーグルトの氷菓

Strawberry Tart with Frozen Yogurt

コーヒーor紅茶

Coffee or Tea

ブレッド

Bread