

【メニュー】

琉球フレンチコース

お箸でも食べられる県産食材を使ったカジュアルフレンチ

Amuse (おたのしみ)

パテ・ド・カンパーニュ

～粉マスタードクリームソース

Appetizer (前菜)

マグロのカルパッチョ

～わさびマヨネーズ シークワーサー風味

Soup (スープ)

きのこポタージュ

Pasta (パスタ)

トマトジェノベーゼ

※Soup と Pasta のどちらかをお選びいただきます

Fish dish (メインのお魚)

県産魚のソテー～クリームソース

Meat dish (メインのお肉)

アングス牛 肩ロースのグリル or 金アグー豚のロース

～マデラソース 県産の旬の野菜を添えて

※お魚かお肉のどちらかをお選びいただきます

Dessert (デザート)

フランボワーズのムース

シフォンケーキ

ガトーショコラ

※3種ともお召し上がりいただけます

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶