

Dinner Selection

ディナー セレクション



香気に包まれ美味に浸る
爽やかなフレンチ

※写真はイメージです。 ※Actual meals may differ from those pictured

アミューズと前菜、スープはその日仕入れた地元の野菜や旬の食材で決まるお楽しみのメニュー。メインの魚料理は野菜の酸味で魚介のコクを際立たせ、肉料理にはマリネでハーブの風味を加え、どちらもカリッと香ばしくローストしています。香味豊かに食欲をそそるコースです。

Recommended セゾン ～ Saison ～

- | | | |
|--|---|---------------------------|
| <p>チョイスコース
Choice Course Meal</p> | <p>— メインは魚料理か肉料理どちらかをお選びください。—
Please choose the main dish from fish or meat.</p> | <p>5,000円 税・サ別</p> |
| <p>フルコース
Full Course Meal</p> | <p>— メインは魚料理と肉料理の両方をお召し上がりいただけます。—
You can have both fish and meat for the main dish.</p> | <p>7,000円 税・サ別</p> |
- Not including tax and service charges

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ 食前のひとくち
A pre-dinner bite ■ 沖縄が育んだ食材を使用した前菜
Appetizer made from Okinawa-produced ingredients ■ やんばる産旬素材のスープ
Soup made with Yanbaru seasonal ingredients ■ 焼きたてパン
Fresh baked bread | <ul style="list-style-type: none"> ■ [魚料理] 沖縄県産鮮魚と烏賊のポワレ 焼きトマトとイカスミのソース
[fish Main] Fresh Okinawa fish and butter-roasted squid with fried tomato and squid-ink sauce または [肉料理] やんばる産アグーの炙り焼き ハニービネガーソース
or [Meat Main] Seared Yanbaru Okinawa pork with honey vinegar sauce ■ ヨーグルト風味のアイスクリーム 沖縄産旬のフルーツのジュレとともに
Yoghurt flavored ice cream with Okinawa produced fruits jelly ■ コーヒー または 紅茶
Coffee or black tea |
|---|--|

Fine Dining
ラ・パルムドール
La Palme d'Or

夕食 dinner / 18:00 ~ 22:00 (L.O 21:30) 完全予約制
Reservations
a must
 ※ご利用は前日の17:00までにご予約ください。
 ※お子様のご利用は4歳以上とさせていただきます。
 (貸切時はその限りではございません)

Fine Dining
La Palm d'or

Phone extension 725 内線 725



※Please reserve by 5p.m. on the day before.
 ※Accompanying children must be over the age of four
 (this shall not apply when reserved)

ご提供期間 Period of availability 2017/4/1-11/30



※写真はイメージです。 ※Actual meals may differ from those pictured

