

MILANO GRILL

CHEF'S SEASONAL LIMITED DINNER COURSE

シェフからの季節限定ディナーコース

TERRA

テッラ

Greeting from the Kitchen

ミラノ・グリルより小さなご挨拶

Seafood Carpaccio, Caviar

Duck Pastrami, Sliced Foie Gras Terrine, Truffle Mustard

シェフおすすめオードブル【島の恵みと世界三大珍味のマリアージュ】

産地直送魚介類カルパッチョ仕立て キャビア添え

鴨パストラミ フォアグラテリーヌラペ トリュフマスタード

Okinawan Agu Pork Confit, Green Pepper Sauce

県産アグー豚のコンフィ グリーンペッパーソース

Steamed Today's OKINAWAN Fish and Scallop, Sponge Gourd Puree

糸満漁港直送 “かりゆしキンメ”のヴァポレー ヘチマのピューレ

Grilled "OKINAWA WAGYU", Balsamic Sauce

シェフ厳選素材 “沖縄県産和牛” ロースと赤身肉の「食べ比べ」

バルサミコソースのアクセント

Selection Cheese, Okinawan Rum Raisin

セレクションチーズ 沖縄県産ラム薫るレーズン添え

Mango and Passion Fruit Chiboust

マンゴーとパッションフルーツのシブースト

Mignardises

小菓子

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

18,000

All prices are in Japanese Yen, including service charge and consumption tax.
表示金額は日本円、またサービス料及び消費税が含まれております。