

### BANNA COURSE ばんなコース

¥23,500 お一人様 / 1person

フォアグラムースのタルト 柚子コンフィチュール

Smoked and Marinated Yellowtail 鰤の燻製マリネ

Garbure - French Country Vegetable Soup ガルビュール フランスの田舎風野菜スープ

Teppan Grilled Today's Fish with Indian Spinach 近海魚の鉄板焼き ツルムラサキ

Garden Salad with Green Papaya and Bitter Melon ガーデンサラダ 青パパイヤとゴーヤ

\*\*Please choose a dressing from the list below. Mozuku seaweed . Miso . Bitter melon ※以下からドレッシングをお選びください。 「もずく ②・味噌 ②・ゴーヤ」

Teppan Grilled Misaki Beef: 80g Tenderloin or 100g Sirloin with Purple Yam, Carrot, Oyster Mushroom, Screw Pine, Onion 美崎牛ヒレ肉80g 又は サーロイン100g 紅芋 島人参 アワビ茸 アダン 玉葱

\*\*Change to "Premium Ishigaki Beef" with an additional ¥6,000. ※追加料金6.000円にて「厳選A5石垣牛」に変更できます。

Steamed Rice or Garlic Rice 白米 又は ガーリックライス

Red Miso Soup, Japanese Pickles 👲 🕒 赤出汁と香の物

苺のティラミス

### Optional Menu

オプションメニュー

For additional meat order お肉の増量を10g単位で承ります。

美崎牛サーロイン 10g 美崎牛ヒレ 10g

You may change the fish dish for the following dishes and prices: 「近海魚の鉄板焼き」を下記の料理に追加料金にて変更承ります。

車海老と魚介のビスク仕立て

活伊勢海老(半身)又は活アワビ

## PREMIUM ISHIGAKI BEEF COURSE IA厳選A5石垣牛コース

¥27,500 お一人様 / 1person

Foie Gras Mousse Tart, Yuzu Confiture Open Confitur フォアグラムースのタルト 柚子コンフィチュール

Smoked and Marinated Yellowtail 鰤の燻製マリネ

Garbure - French Country Vegetable Soup ガルビュール フランスの田舎風野菜スープ

Garden Salad with Green Papaya and Bitter Melon ガーデンサラダ 青パパイヤとゴーヤ

\*Please choose a dressing from the list below. Mozuku seaweed . Miso . Bitter melon ※以下からドレッシングをお選びください。 「もずく②・味噌②・ゴーヤ」

Teppan Grilled Premium Ishigaki Beef: 80g Tenderloin or 100g Sirloin with Purple Yam, Carrot, Oyster Mushroom, Screw Pine, Onion JA厳選 A5石垣牛ヒレ肉80g 又は サーロイン100g 紅芋 島人参 アワビ茸 アダン 玉葱

Steamed Rice or Garlic Rice 白米 又は ガーリックライス

Red Miso Soup, Japanese Pickles . 赤出汁と香の物

苺のティラミス

# Optional Menu

オプションメニュー

For additional meat order お肉の増量を10g単位で承ります。 Premium Ishigaki Beef Sirloin 10g JA厳選A5石垣牛サーロイン 10g

JA厳選A5石垣牛ヒレ 10g

The following dishes can be added to this course for the amount specified. コースへ追加にてご注文承ります。

Teppan Grilled Today's Fish \times \frac{\pmax}{2.700} 近海魚の鉄板焼き

Grilled Japanese Tiger Prawn and Seafood with Bisque ...... ¥5.600 車海老と魚介のビスク仕立て

活伊勢海老(半身)又は活アワビ

### ISHIGAKI BRAND BEEF PAIR COURSE 石垣島ブランド和牛 食べ比べペアセット お二人様/2persons

¥53,000

Foie Gras Mousse Tart, Yuzu Confiture Figg Dairy Winest フォアグラムースのタルト 柚子コンフィチュール

Smoked and Marinated Yellowtail 鰤の燻製マリネ

Grilled Japanese Tiger Prawn and Seafood with Bisque 車海老と魚介のビスク仕立て

Garden Salad with Green Papaya and Bitter Melon ガーデンサラダ青パパイヤとゴーヤ

\*Please choose a dressing from the list below. Mozuku seaweed . Miso . Bitter melon

※以下からドレッシングをお選びください。 「もずく●・味噌●・ゴーヤ」

Teppan Grilled 100g Premium Ishigaki Beef Sirloin and 100g Misaki Beef Sirloin with Purple Yam, Carrot, Oyster Mushroom, Screw Pine, Onion

JA厳選A5石垣牛サーロイン100g と 美崎牛サーロイン100g 紅芋 島人参 アワビ茸 アダン 玉葱

Steamed Rice or Garlic Rice 白米 又は ガーリックライス

Red Miso Soup, Japanese Pickles 赤出汁と香の物

Strawberry Tiramisu 苺のティラミス

#### Optional Menu

オプションメニュー

For an additional ¥7,900, you may change your main dish to Premium Ishigaki Beef Tenderloin 80g and Misaki Beef Tenderloin 80g. プラス¥7,900にて、メインディッシュを 「IA厳選A5石垣牛ヒレ80g及び美崎牛ヒレ80g | に変更承ります。

> \*Price includes consumption tax and service charge. ※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。