



MENU VOYAGE

全10品

¥15,000

AMUSE-BOUCHE

SHOKADO-9

シェフ中村が恋した食材の前菜9品盛り合わせ

SOUPE

沖縄風オニオングラタンスープ
石垣島産南ぬ豚 | 中味汁 | フーチバー

BETTERAVES

西原町・りかさんの無農薬ビーツ
屋久島産ヤクシカ | 藁

POISSON

宮古島の素潜り漁師・高田さんの鮮魚
コトリヤード | 伊是名米

LANGOUSTE

三重県産伊勢海老の窯焼
カダイフ | アメリケーヌソース

VIANDE

石垣島やえやまファーム・石垣牛フィレの窯焼
ペリグーソース | トリュフ

NOUILLE

マジャーランド宮古島のもずく麺
白湯 | あさり | 鰹 | 手羽先 | 豚足 | XO醬

AVANT DESSERT

宜野座村・びりなファームのパッションフルーツ
琉球シナモン | 杏仁豆腐

GRAND DESSERT

MOSS Terrarium
苔結び

TISANE

糸満市・和花の畑のフレッシュハーブ
無農薬ハーブティー

MIGNARDISES

泡盛カステラ

別途サービス料10%頂戴致します。
季節や生産者様方からの仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。
アレルギー食材はご対応致しますのでご予約時にお申し付け下さい。



MENU VOYAGE

-short course-

全5品

¥9,000

AMUSE-BOUCHE

SHOKADO-9

シェフ中村が恋した食材の前菜9品盛り合わせ

SOUPE

沖縄風オニオングラタンスープ
石垣島産南ぬ豚 | 中味汁 | フーチバー

POISSON

宮古島の素潜り漁師・高田さんの鮮魚
コトリヤード | 伊是名米 | クーガ芋

or

三重県産伊勢海老の窯焼
カダイフ | アメリケーヌソース
(+¥3,000)

VIANDE

石垣島産アグー豚など4種のお肉を使用したハンバーグ
マデラソース

or

石垣島やえやまファーム・石垣牛フィレの窯焼
ペリグーソース | トリュフ
(+¥3,500)

DESSERT

MOSS Terrarium

苔結び

TISANE

糸満市・和花の畑のフレッシュハーブ
無農薬ハーブティー

別途サービス料10%頂戴致します。
季節や生産者様方からの仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。
アレルギー食材はご対応致しますのでご予約時にお申し付け下さい。