

R e s t a u r a n t

T I N ' I N

ディナーメニュー

DINNER MENU

## DINNER COURSE

KAGISUMA -美ぎ島-

18,975

### AMUSE

Amuse of the Day  
本日のアミューズ

### APPETIZER

Local Fish Tartare served in Mont-Blanc style  
served with marinated Okinawan Vegetables  
宮古島近海水揚げ魚のタルタル モンブラン仕立て  
野菜のマリネ

### LOCAL DISH

TIN'IN Style Okinawan SUKIYAKI  
TIN'IN 風 沖縄すき焼き

### FISH

Local Fish and MOZUKU Seaweed Bouillabaisse  
served with Local Chili Pepper Rouille  
宮古島近海水揚げ魚と水雲のブイヤベース  
島唐辛子のレイユと共に

### MEAT

Roasted Lamb Chop served with Red Wine Sauce  
フーチバ香る仔羊背肉のロースト 赤ワインソース

or

Okinawan Wagyu Beef stewed in Red Wine served with sauteed Foie Gras  
沖縄県産黒毛和牛の赤ワイン煮込み  
フォアグラのソテーを添えて

+¥1,012

or

Grilled Okinawan Wagyu Tenderloin served with Red Wine Sauce  
沖縄県産黒毛和牛テンドーロインのグリル 赤ワインソース

+¥5,060

### DESSERT

Dessert of your choice  
お好きなデザートをお選びください

Crème Caramel and Fresh Melon  
クレームキャラメルとメロン

Basque Burnt Cheesecake with Mugwort Flavor and Raw Sugar Ice Cream  
バスクチーズケーキ フーチバ風味 黒糖アイスクリーム

Tiramisu and Okinawan Cookie Dough Ice Cream  
ティラミス ちんすこうアイスクリーム

Okinawan Jasmine Tea Crème Brulee and Vanilla Ice Cream  
さんぴん茶のクレームブリュレ バニラアイスクリーム

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
All rice used in our dishes is 100% produce of Japan. The above rates include consumption tax and 15% service charge.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。  
当店のお米はすべて国産米を使用しております。上記の料金には税金・サービス料 15%が含まれています。