

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

AYANTSU - 綾道 -

15,180

AMUSE

Amuse of the day
本日のアミューズ

APPETIZER

Marinated Local Bonito and Local Squid with Longevity Grass Sauce
served with Okinawan Vegetables
宮古島近海水揚げの鰹とセーイカのマリネ 長命草のソースと共に
沖縄県産野菜を添えて

2nd APPETIZER

Local Pork Bacon and fried Cheese Risotto
served with Yushi Tofu and Mozuku Seaweed
島豚ベーコンと揚げチーズリゾット 水雲とゆし豆腐と共に

FISH

Pan fried Local Fish and Butterfly Pea Gelée
宮古島近海水揚げ魚のボワレとバタフライピーのジュレ

MEAT

Roasted *Ryukaton* Pork served with Truffle Sauce
琉香豚ロースのローストトリュフソースと共に
or
Grilled Okinawan Wagyu Sirloin served with Truffle Sauce
沖縄県産黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソースと共に
+¥4,554

DESSERT

Dessert of your choice
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
フーチバ風味のバスクチーズケーキ 黒糖アイスクリームを添えて

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

Okinawan Jasmine Tea Crème Brûlée 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を添えて