

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 / 28,000 Points

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
沖縄県産野菜のマリネと共に

LOCAL DISH

Goya Champuru (Stir-fried) 2025
ゴーヤーチャンプルー 2025

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 with Mugwort flavor and Red Wine Sauce
フーチバ香る仔羊背肉のロースト 赤ワインソースと共に

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
+¥2,024

or

Grilled Okinawan Wagyu Tenderloin served with Red Wine Sauce
沖縄県産黒毛和牛テンダーロインのグリル 赤ワインソースと共に
+¥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 Tropical Fruit
低温でじっくり焼いたクレームキャラメルとトロピカルフルーツ

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

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% produced in Japan. For information on the origin, please ask our staff. 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。産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。上記料金には、消費税並びにサービス料（15%）が含まれております。