

Restaurant

TIN'IN

ディナーメニュー

DINNER MENU

DINNER COURSE

TINPAU - 天蛇 -

¥25,300 / 37,000 Points

Dinner course "TINPAU" requires reservation a week before.

ディナーコース「TINPAU」は1週間前までの完全予約制です。

AMUSE

Amuse of the day
本日のアミューズ

APPETIZER

Lobster and Crab Miso Rémoulade
with Oscietra Caviar and Shell Ginger flavored Gelée
ロブスターと蟹味噌のレムラード
オシエトラキャビアと月桃風味のジュレ

2nd APPETIZER

Local Chevon and Goya Risotto with Truffle flavor
宮古島産山羊とゴーヤーのリゾット トリュフ風味

FISH

Local Shrimp and White Fish Quenelle
served with Awamori and Noilly Prat Cream Sauce and Longevity Grass flavor
沖縄県産車海老と宮古島近海白身魚のクネル
泡盛とノイリーのクリームソース 長命草風味

MEAT

Grilled Okinawan Wagyu Tenderloin Rossini style
沖縄県産黒毛和牛テンダーロイン ロッシーニスタイル

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
バスクチーズケーキ フーチバ風味 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 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。