

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

TINPAU - 天蛇 -

¥25,300 / 37,000Points

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
オシェ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。