

R e s t a u r a n t

TIN'IN

ディナーメニュー

DINNER MENU

## DINNER COURSE

KAGISUMA - 美ぎ島 -

¥18,975

### AMUSE

本日のアミューズ  
Amuse of the day

### APPETIZER

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 Fish Tartare served in Mont-Blanc style  
served with marinated Okinawan Vegetables

### LOCAL DISH

TIN'IN 風ソーマンチャンプルー  
TIN'IN-style fried *Somen Champuru*  
(Stir-fried *Somen* Noodles)

### FISH

宮古島近海水揚げ魚と伊良部島産生水雲のブイヤベース  
宮古胡椒と共に  
Local Fish and *Mozuku* Seaweed Bouillabaisse  
served with Local Pepper

### MEAT

フーチパー香る仔羊背肉のロースト シャスールソースと共に  
Roasted Lamb Chop Mugwort flavor served with Sauce Chasseur  
or  
沖縄県産黒毛和牛サーロイン  
トリュフソースと共に  
Grilled Okinawan *Wagyu* Sirloin served with Truffle Sauce  
+¥3,600  
or  
沖縄県産黒毛和牛テンダーロイン  
赤ワインソースと共に  
Grilled Okinawan *Wagyu* Tenderloin served with Red Wine Sauce  
+¥4,000

### DESSERT

Please select one dessert of your choice.  
For an additional ¥1,265, you may enjoy a selection of two.  
お好きなデザートを1品お選びください。  
追加料金 ¥1,265 で2品お楽しみいただけます。

クレームキャラメルとトロピカルフルーツ  
Crème Caramel and Fresh Tropical Fruit

フーチパー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  
Basque Burnt Cheesecake with Mugwort flavor and Raw Sugar Ice Cream

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

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us of the details 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.  
If you wish to pay using Marriott Bonvoy® points, please kindly charge your dining expenses to your room and settle the payment together at checkout.  
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。  
Marriott Bonvoy® ポイントでのお支払いをご希望の場合は、ご宿泊代と併せてチェックアウト時にまとめてご精算ください。