

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

TINGALA - 天の川 -

¥15,180

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

MAIN

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
or
フーチバ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
+¥4,554
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
+¥5,060

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

フーチバ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。