

◆お食事メニュー

〈食前酒〉

- ・スパークリングワインorシークワサーソーダカクテル(ノンアル)

〈アミューズ〉

- ・まごどうふのムース島カツオの出汁ジュレ
- ・トマトとカツオ出汁の冬瓜煮 ダイス仕立て

〈前菜〉

- ・冷燻の盛り合わせRuGu Style
(生ハム宮古島産メロン、やんばる地鶏、チーズ、レアサーモン)

〈スープ〉

- ・紅芋のポタージュ

〈パン〉

- ・ライ麦パン オリーブオイルを添えて

〈魚料理〉

- ・伊良部 佐良浜産マグロのレアソテー ケッカソース

〈肉料理〉

- ・あぐー豚 軟骨ソーキの赤ワイン煮とフォアグラのロッシェニ仕立て

〈デザート〉

- ・ブッシュドノエル クレーム・シャンティ風

〈食後酒またはアフターティー〉

- ・宮古島産無農薬マイヤーレモンのリモンチェット(自家製レモン食後酒)orル.ビルル(りんごと栗のリキュール酒)またはコーヒーorカモミールティー

◆キッズプレート(1,500円/ドリンクつき)

オーバーチキンライスによるワンプレートによる盛り合わせスタイル
デミグラスハンバーグ、マカロニ、皮付きポテト、オーバーチンライス、枝豆コーン
(仕入れ状況により変更の場合ございますご了承くださいませ)

※小学生以下でのご利用を前提としていますが、小学1年生と6年生では食べる量も変わってくるかと思えます。基本的には10歳程度までのご利用と考えていますが、お客様のヒアリングにてご対応させていただきます。

◆オプション

*ビア缶チキン(¥2,500/羽)

特製ソミュール液にじっくり漬け込んだ丸鶏を豪快に1羽でご提供。
熱せられたビールの蒸気とスパイスハーブのアクセントで中はふんわり外はパリッと。
鶏を立たせたまま蓋つきグリルで丸焼きにすると、映え感間違いなし！
豪華なワイルドBBQ料理でクリスマスをぜひ。