DINNER NUEVO LATINO COURSE

2日前までの予約制
Reservation required

FULL COURSE ￥9,000

アミューズ / AMUSE
アミューズ3種盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of amuse

冷菜オードブル / COLD APPETIZER
ソルテリート つるむらさきソース
Solterito with indian spinach sauce

温菜オードブル / HOT APPETIZER
ラフテー チーファスタイル
Okinawan Rahutee prepared in Chifa style

スープ / SOUP
カルド・デ・ガジーナ Okinawaスタイル
Caldo de Gallina Okinawa style

魚料理 / FISH DISH
イマイユのムニエル　アヒ・ヴェルデソース
Okinawan fish meunière with Aji verde sauce

肉料理 / MEAT DISH
もとぶ牛のアサード　クリーミーチポトレソース
Grilled Motobu beef with creamy Chipotle sauce

デザート / DESSERT
黒糖ブリュレとチチャモラーダクリーム
Brown sugar brulee and Chicha Morada cream

PREFIX COURSE ￥7,000

アミューズ / AMUSE
アミューズ3種盛り合わせ
Assortment of 3 kinds of amuse

冷菜オードブル / COLD APPETIZER
ソルテリート つるむらさきソース
Solterito with indian spinach sauce

温菜オードブル / HOT APPETIZER
ラフテー チーファスタイル
Okinawan Rahutee prepared in Chifa style

スープ / SOUP
カルド・デ・ガジーナ Okinawaスタイル
Caldo de Gallina Okinawa style

魚料理 / FISH DISH
イマイユのムニエル　アヒ・ヴェルデソース
Okinawan fish meunière with Aji verde sauce

or

肉料理 / MEAT DISH
もとぶ牛のアサード　クリーミーチポトレソース
Grilled Motobu beef with creamy Chipotle sauce

デザート / DESSERT
黒糖ブリュレとチチャモラーダクリーム
Brown sugar brulee and Chicha Morada cream

価格は全て税込です。食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し出ください。個別にご案内させていただきます。