

シェフ・テイスティング・テーブル

Chef Tasting Table

シェフお薦め料理を毎日、日替わりで3種類をご用意しております
お食事前に、ほんの一口で賞味下さい

*We offer 3 kinds of Chef Tasting Table every day.
Please enjoy a mouthful as hors d'oeuvres before the meal.*

時間 15:30~17:00

場所 ロビーラウンジ (Lobby Lounge)

料金 お一人様 ¥700(税・サ込) person (all inclusive)

メニュー MENU

日曜日 Sunday	ミーバイ薄造り SASHIMI "Mibai" Fish	骨付き牛カルビの網焼き Marinated Beef Short Rib	山原牛フィレのソテー Sauteed Fillet of "Yanbaru Beef"
---------------	---------------------------------	---	--

月曜日 Monday	丸ごと島豚モモ肉の ロースト黒糖風味 Roasted Pork Leg, Glazed with Brown Sugar	巻きずし(アンパンマン) Rolled Sushi (Anpanman)	骨付き牛カルビの網焼き Marinated Beef Short Rib
---------------	---	---	---

火曜日 Tuesday	スーチカと海ぶどう Boiled Salted Pork with "Umibudou"	巻きずし(花) Rolled Sushi (Hana)	アグー豚スペアリブのグリル Braised "Agou" Spare Rib
----------------	--	--------------------------------	---

水曜日 Wednesday	ペッパーステーキ Pepper Steak	巻きずし(アンパンマン) Rolled Sushi (Anpanman)	活サザエの壺焼き Grilled Turban Shell
------------------	--------------------------	---	----------------------------------

木曜日 Thursday	アグー豚のロース (サンニンの葉包み焼き) Roasted "Agou-Pork" Wrapped with "GettoLeaf"	活車海老の塩焼き Grilled Live Prawn with Salt	豚チラガー丸ごと煮込み Stewed "Chiraga-Pork" with Vegetables
-----------------	---	--	---

金曜日 Friday	骨付き子羊の香草風味 Roasted Lamb Crusted with Herb Bread Crumbed	活シャコ貝の造り SASHIMI Shako-Shellfish	石釜焼きタンドーリチキン Tandoori Chicken
---------------	---	-------------------------------------	----------------------------------

土曜日 Saturday	アグー豚のしゃぶしゃぶ "Agou-Pork" Shabu Shabu	アグー豚のトントロ炭火焼き Grilled Jowl of "Agou" Pork	オマール海老グリルの海ぶどう添え Grilled Homard with "Umibudou"
-----------------	--	--	--

Lobby Lounge