

C  R R E N T E

## Galleria

Italian Amuse Bouche  
シェフからの“イタリアンアミューズ”

Red Sea Bream Carpaccio with Olive Oil and Green Spices  
真鯛のカルパッチョ 上質なオリーブオイルと緑黄色野菜のスパイス

Homemade Tagliatelle  
Okinawan Beef with Sugar Cane Bolognese  
自家製タリオリーニ 沖縄県産牛とサトウキビ酢のボロネーゼ

Steamed Okinawan Fish with Japanese Ginger and  
Green Peas Salad Fish Sauce and Japanese Pepper Oil  
ふんわり仕上げた沖縄鮮魚の蒸し焼き  
ミョウガとグリーンピースのサラダ 魚の旨み溢れるソースと山椒オイル

Charcoal-Grilled Beef Tenderloin with  
Okinawan Jor Bacon Pineapple Salsa and Herbs  
牛フィレ肉と沖縄県産ジョールベーコンの炭火焼き  
パイナップルサルサと一緒に 香り高いハーブ 春の息吹を吹きかけて

Okinawan-Style Tofu with  
Miyakojima Chinese Hibiscus Mousse with Hazelnut Gelato  
ふわっと口どけ 島豆腐と宮古島ハイビスカスのムース  
風味豊かなヘーゼルナッツジェラート添え

Immagine – 印象 –

“春の訪れ”

Kuruma Prawn, Lemongrass, Fruit Tomato  
車海老 レモングラス フルーツマト

“息吹”

Tune, Hosta Glass, Ginger  
鮪 うるい 生姜

“躍動”

Scallop, Citrus, Kale  
帆立 柑橘 ケール

“寄せる”

Seaweed, Chili Pepper, Homemade Tagliolini  
あおさ 島とうがらし 自家製タリオリーニ

“舞い踊る”

Sakura Shrimp, Bamboo Shoot, Seaweed  
桜海老 筍 新わかめ

“未来”

Agu Pork, Rape Blossom, Okinawan Dried Bonito  
あぐー豚 菜の花 沖縄県産カツオ節

“和み”

Green Tea, Okinawa Milk  
抹茶 玉城牧場牛乳

“相応う”

Spanish Madde, Mushroom, Black Vinegar  
鱈 マッシュルーム 黒酢

“故郷”

Japanese Wagyu Beef, Bitter Melon, Wild Vegetable  
黒木和牛 苦瓜 山菜

“ハルの日”

Cacao, Raspberry, Sticky Rice Cake  
カカオ ラズベリー 求肥

“ひととき”

Coffee, Financier  
コーヒー フィナンシエ