

C  R R E N T E

La Vita

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

Homemade CottageLoaf
自家製コテージ・パン

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

または or

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

Fresh Strawberries with Strawberry Candy
至福のひとつき 爽やかな酸味広がるフレッシュ苺と苺飴