

TASTE DINNER

18:00 - 22:00 (L.O.)

Prefix Menu

下記のメニューの中から、カテゴリーに関係なく、お好みの構成でご自由にお料理をお選びいただけます

3皿 ¥4,720 4皿 ¥5,810 5皿 ¥6,900

～ 前 菜 ～

フォアグラテリーヌと林檎 ダークチョコのミルフィーユ
キハダマグロのタルタル仕立て ポワローと九条ネギ
沖縄県産和牛のローストビーフ 島らっきょと山葵のメランジェ 卵黄醤油のエスプーマ
北海道産帆立貝とアンチョビポテトのミルフィーユ スターアニス香る赤ワインビネガー
沖縄近海魚 タイエッセンスを加えたエスニックエスカベッシュ
自家製島豚チャーシュー 白子のフリット ふわふわ雲丹のオムレツ

～ メイン料理 ～

明太子と海ブドウのクリームパスタ
赤ワインとスパイス香る牛テールの煮込みと季節野菜のガーリックパスタ
島豚の焼きラフテー 沖縄彩りナムルのサムギョブサル
濃厚雲丹のリゾット 紫蘇のアクセント
フォアグラコンフィの西京焼き 蛤と和風薬味のリゾット 山葵出汁の茶漬け
近海鮮魚のトムヤムアクアパッツァ
県産カジキマグロの cheese カツレツ スパイストマトとエスニックタルタル
グランディスタイルオリジナルハーブティーのヴァン・ブラン 檸檬香る鮮魚の蒸し焼き
赤ワインマリネのアンガスビーフステーキ ハーブリーフとじゃがいもタルタル
ブラックアンガス牛のステーキアッシュェ ワイルドハンバーグ トリュフポテトと青胡椒香るソース
蝦夷鹿肉のグリエ 西洋わさびと春菊のピューレ ビーツのマッシュポテト

～ デザート ～

ココナッツとバナナクリーム クレープ 濃厚バニラアイス
ナッツとドライフルーツのセミフレット シナモンとクローブ、スターアニスのアクセント
南国フルーツジュレとパンナコッタ グレープフルーツのアクセント

～ パン・コーヒーまたは紅茶付き ～

BAR & RESTAURANT

TASTE

※記載の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

TASTE DINNER

18:00 - 22:00 (L.O.)

Prefix Menu

Please select few dishes by yourself from the list below.

3 Dishes ¥4,720 4 Dishes ¥5,810 5 Dishes ¥6,900

- Appetizer -

Millefeuille of Foie Gras Terrine and Apple Dark Chocolate

Yellowfin Tuna Tartar with Leeks and Kujo Green Onion Sauce

Roast "Wagyu" Beef with Okinawan Shallot and Wasabi

Millefeuille of Hokkaido' s Scallop and Anchovy Potato with Star Anise Scented Red Wine Vinegar

Ethnic Escabeche of Okinawan Fish

Roasted Okinawan Pork Fillet and Milt Fritter in Urchin Omelette

- Main Dishes -

Cream Pasta of Cod Roe and Sea Grape

Braised Oxtail Red Wine and Spicy Flavor with Seasonal Vegetables Garlic Pasta

Okinawa Style Samgyeopsal of Okinawan Stewed Pork "Rafute"

Shiso Leaves Accented Rich Sea Urchin Risotto

Grilled Foie Gras Marinated with Miso Paste, Risotto of Clams and Japanese Condiment with Wasabi Soup Stock

"Tom Yum" Style Seafood Aqua Pazza

Fried Cheese Cutlet of Okinawan Swordfish with Spicy Tomato and Ethnic Tartar

Lemon Scented Steamed Fish with Glamday Style Original Herb Tea White Wine

Angus Beef Marinated in Red Wine Herb Leaf and Potato Tartar

Black Angus Beef Hamburger Steak with Truffle Potato and Green Pepper Sauce

Grilled Venison with Horseradish and Japanese Herb Paste, Beetroot Mashed Potato

- Dessert -

Coconut and Banana Cream Crape with Vanilla Ice Cream

Nuts and Dried Fruits Half Cold Dessert - Cinnamon, Clove and Star Anise Accented

Tropical Fruits Jelly and Panna Cotta with Grapefruits Accented

- With Coffee or Tea and Bread -

BAR & RESTAURANT

TASTE

*All listed prices are including 10% service charge & tax.