



### ○amuse-gueule (餐前点心)

#### · 小松菜慕斯

将小松菜置于法式清汤内煮好后，连同汤汁一起放入搅拌机搅成泥。最后再加入生奶油和明胶制成健康可口的小松菜慕斯。

### ○hors-d'oeuvre (开胃头盘)

#### · Flan Champignons de Paris (巴黎蘑菇布丁)

Champignons de Paris=巴黎蘑菇 将蘑菇切片，用黄油充分煎炒。而后加入矿泉水煮成泥，再加入全蛋液混合搅拌，放入容器中蒸制而成。去除多余汤汁水分，品尝蘑菇原本的清香与美味。

### ○Poisson (鱼类)

#### · 浜鲷铁板烧 配橄榄酱

以罗勒油为点缀

将冲绳产“浜鲷鱼”鱼块置于铁板上烤至外表香脆，抹上由黑橄榄、凤尾鱼等精制成的法式“橄榄酱”，再撒上用黄油炒过的面包粉和香草末，香气扑面而来。

最后淋上融合罗勒萃取物的橄榄油增鲜提味。

### ○Granité (饮料)

#### · 凤梨冰沙

爽口冰沙 融合刨冰和凤梨果肉的冻品甜点。

### ○Legumé (蔬菜)

烤蔬菜 将岛豆腐、苦瓜、四角豆等时令蔬菜置于铁板上烤制而成。

### ○Salade (沙拉)

#### · 水芹沙拉

足量的冲绳本地水芹，搭配口味绝佳的色拉调味汁，简单、健康！

### ○Viande (肉类)

· 金桔果醋、复合酱油、结晶盐。佐料有小葱、芥末、萝卜泥。

可根据您的口味及喜好自行添加。

### ○Garniture (配菜)

#### · 炒豆芽和水菜

以豆芽和水菜为食材，添加蒜蓉酱油炒制而成。

### Riz (米饭)

蒜蓉炒饭或白米饭

味增汤、酱菜

### Dessert (甜品)

焗可丽饼卷栗子

考维曲巧克力甜点