

ISLAND LUNCH SET



Starter

Baby Scallops & Shark Fin Soup In a Peppery Chicken Broth

フカヒレと小柱入りロワイヤルスープ
白胡椒香る鶏出汁とともに

Salad

Seasonal Garden Salad Tossed in Amaou Vinaigrette

季節のガーデンサラダ
あまおうヴィネグレットとともに

Main Dishes

Braised Beef Cheeks Stewed in Red Wine Sauce

牛ホホ肉のブレゼ
赤ワインの香りとともに

Or
または

Sautéed Kinmedai with Thai Style Tamarind Chili Sauce

金目鯛のソテー
タイ風タマリンドチリソース

Dessert

Amaou Cream Brulee Served with Pistachio Ice Cream

あまおうクリームブリュレ
ピスタチオアイスクリーム添え

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

¥5,800

※別途サービス料を加算させていただきます。