

～沖縄県産和牛のステーキコース～

Okinawan Wagyu Beef Steak Course

ブルーオーシャンジュレの水信玄餅

Amuse bouche (Blue ocean jelly)

沖縄素材を使用した冷菜

Cold Appetizer

沖縄素材を使用した温菜

Hot Appetizer

～ サラダ 又は スープをお選びください ～

宮古島なまり節を振りかけたサラダ 又は 本日のスープ

Please choose Irabu Island Salad or today's Soup

本日の鮮魚のパイ包み

Fresh fish in baked pie wrap

本日のグラニテ

Granite

～ お肉の量をお選びください ～

沖縄県産和牛サーロインのグリル

80 g / 130 g (+ ¥ 1,800) / 180g (+ ¥ 3,600)

Grilled Okinawan Wagyu Beef with Japanese Sauce

～ ペのごはんをお選びください ～

新潟魚沼産こしひかりの炊きたて白米 又は ガーリックライス

Please choose Rice or Garlic Rice

パティシエからの旬のデザート

Seasonal Special Dessert

本日のパン2種／コーヒー 又は 紅茶

Two kinds of Bread / Coffee or Tea



¥ 16,500 (消費税・サービス料込)
TAX and Service charge are included

Blue Ocean
HOTEL & RESORT
NIVAKINIMA

写真はイメージです。Image is for illustration purposes.
食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合があります。
The contents may vary depending on supply.

230413

～エーゲ海コース～ (Xmas バージョン)

Aegean Sea Course

ブルーオーシャンジュレの水信玄餅

Amuse bouche (Blue ocean jelly)

沖縄素材を使用した前菜

Appetizer

いまいゆ（本日の鮮魚）のブイヤベース

Bouillabaisse with Okinawan Fish

~~~~~  
～ メインをお選びください Please choose main dishes ～

特選牛フィレ肉のポワレ トリュフとマデラ酒のソース

*Specially selected beef fillet with truffle and Madeira wine sauce*

又は *or*

やんばる鶏のガランティーヌ

*Yambaru chicken galantine*

~~~~~  
シェフお任せのパスタ

Today's pasta

パティシエからの旬のデザート

Seasonal Special Dessert

本日のパン2種／コーヒー 又は 紅茶

Two kinds of Bread / Coffee or Tea



¥11,000 (消費税・サービス料込)
TAX and Service charge are included

Blue Ocean
HOTEL & RESORT
MIYAKOJIMA

写真はイメージです。Image is for illustration purposes.
食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合があります。
The contents may vary depending on supply.

230413