



## ～エーゲ海コース～

### Aegean Sea Course

---

アミューズ

*Amuse bouche*

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 ～

柔らかく煮込んだアグー豚の香味焼き

*Flavored grilled tender pork belly*

又は *or*

やんばる鶏のガランティヌ

*Yambaru chicken galantine*

又は *or*

沖縄県産和牛 サーロインのグリル (80g) + ¥3,000

*Grilled Okinawan Wagyu Beef with Japanese Sauce (80g) +¥3,000*

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  
NIVANJIMA

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.

202406