

R e s t a u r a n t

TIN'IN

ディナーメニュー

DINNER MENU

DINNER COURSE

AYANTSU - 綾道 -

15,180

AMUSE

Amuse of the Day
本日のアミューズ

APPETIZER

Broiled Local Fish and Ballotine with Local Mugwort and *Mozuku* Seaweed,
Marinated Okinawan Vegetables
宮古島近海水揚げの魚の炙りとバロティーヌ フーチバと水雲
野菜のマリネ

2nd APPETIZER

Local Bonito, Okinawan Pigs' Hoof and Ear served with Sauce Gribiche
伊良部島産鰹と沖縄県産ミミガーとチマグ グリビッシュソース

FISH

Pan Fried Local Fish and Butterfly Pea
宮古島近海水揚げ魚のポワレとバタフライピー

MEAT

Roasted *Ryukaton* Pork served with Truffle Sauce
琉香豚ロースのロースト トリュフソース

or

Grilled Okinawan *Wagyu* Sirloin served with Truffle Sauce
沖縄県産黒毛和牛サーロインのグリル トリュフソース

+¥4,554

DESSERT

Dessert of your choice
好きなデザートをお選びください

Crème Caramel and Fresh Melon
クレームキャラメルとメロン

Basque Burnt Cheesecake with Mugwort Flavor and Raw Sugar Ice Cream
バスクチーズケーキ フーチバ風味 黒糖アイスクリーム

Tiramisu and Okinawan Cookie Dough Ice Cream
ティラミス ちんすこうアイスクリーム

Okinawan Jasmine Tea Crème Brulee and Vanilla Ice Cream
さんぴん茶のクレームブリュレ バニラアイスクリーム

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.
All rice used in our dishes is 100% produce of Japan. The above rates include consumption tax and 15% service charge.
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。
当店のお米はすべて国産米を使用しております。上記の料金には税金・サービス料15%が含まれています。