



AQUA DINING

Dinner

ディナーコース

下記はディナーコースの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

First Appetizer

グリーンピースのケーキサレ

Second Appetizer

シマアジのマリネ 新生姜のラヴィゴットソース

Pasta

ボスカイオーラ ポルチーニ茸とジロール茸添え

Main

Please Choose your Favorite Dish
メイン料理 1 品をお選びください。

Japanese Beef Fillet

国産牛フィレ肉のグリル
柚子胡椒風味の赤ワインソース

or 又は

Iberico Pork

イベリコ豚のグリル
シャルキュティエールソース

Meat Up Grade

メイン料理でお選び頂けます

黒毛和牛フィレ肉のグリル +¥2,750 (税込)

京都七谷鴨のロースト +¥2,750 (税込)

※ フォアグラのソテー添え メインのお料理に +3,080 円 (税込)

Dessert

宮崎県産マンゴーのスフェリフィケーション
ココナッツのエスプーマ

Coffee・Petit Four

コーヒーと小菓子