

ISOLETTA

TRATTORIA

Autumn Dinner Course

Amuse

本日のアミューズ

Today's Amuse

Antipasto

宮古島産鮮魚のカルパッチョ

イタリア産キャビアとフランス産マスコ添え

Miyako Island Fresh Fish Carpaccio topped with Italian Caviar, French Trout Roe

Pasta

手長エビのトマトソース ブガティーニ

Bucatini with Langoustine in Rich Tomato Sauce

Pesce

宮古産の鮮魚のアクアパッツァ

Aqua Pazza with Miyako Island Fresh Fish from

Carne

沖縄産牛ホホ肉のグーラッシュ

Okinawan Black Beef Cheek Goulash

または 沖縄県産黒毛和牛のタリアータ(+2,400)

or Seared A5 Black Wagyu Tagliata(+2,400)

Dolce

宮古島産フルーツのマチエドニアのジュレ イチゴミルクジェラート

Miyako Island Fruit Macedonia Jelly with Strawberry Milk Gelato

※表示料金は日本円で、税金・サービス料が含まれます。※メニュー内容および料金は、予告なく変更になることがあります。※アレルギーなどお食事に特別なご要望がある場合は、スタッフまでお申しつけください。※本メニュー用紙はサトウキビのしぼりカスを再利用した省資源型印刷用紙を使用しております。

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. *Menu items and prices are subject to change without notice. *If you have any food allergies or intolerances, please let us know. *This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.