FREE FLOW DINING PLAN

Free Flow (90 min) / フリーフロー（90分）

EDITION 7000　エディション

Assorted Cold Plates (5 selections) / 前菜5種

- Kochi Straw-Seared Bonito TATAKI / 高知県産 藁焼き鰹のたたき
- Jamón Serrano / スペイン産 ハモンセラーノ
- Miura Vegetables, Spice Marinade / 三浦野菜とスパイスのマリネ
- Smoked Cheese Potato Salad / 燻製チーズのポテトサラダ
- Red Cabbage & Beet Râpée / 紫キャベツとビーツのラペ

Truffle Fries / トリュフかおるフレンチフライ

Coconut Prawn Laksa Noodles / ラクサヌードル

Barley-fed Pork Roast, Grilled Vegetables / カナダ産 大麦三元豚のロースト　グリル野菜添え

Resort Flavored Tea Jelly / オリジナル リゾートフレーバーティーのジュレ

SIGNATURE 9000　シグニチャー

In addition to EDITION 7000 / EDITION 7000に加えて

- Edamame Hummus / 枝豆のフムス
- Oven-baked Kinmedai (Splendid Alfonsino) / 金目鯛のオーブン焼き
- Dessert Duo (Seasonal Dessert Added) / デザート2種（季節のデザートが追加）
- Coffee / コーヒー

PRESTIGE 11000　プレステージ

In addition to SIGNATURE 9000 / SIGNATURE 9000に加えて

- Main Upgrade: Wagyu Grill / メイン：和牛のグリルにアップグレード
- Finish: Porcini Risotto / 締め：ポルチーニのリゾット

Buffet-style service (15+ guests) / 15名様以上（ビュッフェ）

For groups of 15 guests or more, dishes are served buffet-style.

15名様以上はビュッフェスタイルでのご提供となります。

Menu adjustments for buffet-style / ビュッフェ提供時は一部メニューが置き換わります。

- Smoked Cheese Potato Salad → Seafood Marinade / 燻製チーズのポテトサラダ　→　魚介のマリネ
- Red Cabbage & Beet Râpée → Chicken Breast & Okahijiki Green Salad / 紫キャベツとビーツのラペ　→　鶏胸肉とオカヒジキのグリーンサラダ
- Miura Vegetables, Spice Marinade → Caprese / 三浦野菜とスパイスのマリネ　→　カプレーゼ
- Edamame Hummus → Pâté de Campagne / 枝豆のフムス　→　パテ・ド・カンパーニュ
- Coconut Prawn Laksa Noodles → Chef's Pasta / ラクサヌードル　→　シェフズパスタ

Menu items are subject to change depending on availability. / 仕入れ状況により内容が一部変更となる場合がございます。

Good View
DINING