



Blue Lagoon

Amuse Bouche 本日のアミューズ

Appetizer

Crab Meat with Coconut Milk "Rock Island" Style
蟹肉のココナッツミルク和え「ロックアイランド」仕立て

Soup

Mangrove Clam Soup "Royal"
マングローブ貝のスープロウイヤル

Fish

Seafood Sauted with Green Sauce "Milky Way" Style
三種の魚介の料理 レモンバターソースとバジルのクリームソース「ミルキーウェイ」仕立て

Sorbet

Today's Sorbet
本日のソルベ

Main

Grilled "Angus" Tenderloin Steak with Red Wine Sauce "Passionate Sunset" Style
アンガス牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース 「情熱的なサンセット」

Dessert

Today's Dessert
シェフ特製デザート

\$
80.00

10% Service Charge Applies
10%のサービスチャージが加算されます
Subject to 10% Palau Goods and Service Tax (PGST)
Palau Goods and Service Tax (PGST) 10%が加算されます



The Pristine Villas and Bungalows @ Palau Pacific Resort



Seventy Islands

Amuse Bouche 本日のアミューズ

First Appetizer

Crab Meat with Coconut Milk "Rock Island" Style
蟹肉のココナッツミルク和え"ロックアイランド"仕立て

Appetizer

Sautéed Foie Gras and Partfilo Wrap served with Raspberry Sauce
フォアグラのソテーとパートフィロ包み ラズベリーソースを添えて。

Soup

Mangrove Clam Soup "Royal"
マングローブ貝のスープロワイヤル

Fish

Saute of Lobster with "MISO" Sauce and Simmered Giant Clam
with Clam Sauce
ロブスターのロースト味噌ソースと蒸しジャコ貝のソース

Sorbet

Today's Sorbet
本日のソルベ

Main

Saute "Angus" Tenderloin Steak Served with Truffle Sauce.
アンガス牛フィレ肉のステーキ トリュフソース

Dessert

Today's Dessert
シェフ特製デザート

\$120.00

10% Service Charge Applies
10%のサービスチャージが加算されます
"Subject to 10% Palau Goods and Service Tax (PGST)"
"Palau Goods and Service Tax (PGST) 10%が加算されます"



The Pristine Villas and Bungalows @ Palau Pacific Resort