

2025.12. 24 [wed] - 25[thu]

CHRISTMAS DINNER COURSE

PRIMO PIATTO

ブリモビアット - ご挨拶の一皿 -

Chef's Selection of Caviar, elegantly presented
シェフのセレクションキャビア ピアット

ANTIPASTO

前菜

Lobster, Scallop and Cherry Tomato Agrodolce with Balsamic Cream
オマール海老と帆立、厳選ミニトマトのアグロドルチェ
クレマバルサミコで

PESCE

お魚とショートパスタのクリームソース

Kariyushi Golden Eye Snapper
served with Southern Italian Short Pasta "Vesuvio" & Porcini Cream Sauce
県産かりゆし金目鯛とヴェスビオのボルチャーニ茸クリーム仕立て

CARNE

シェフ自慢のお肉料理

Okinawa Kuroge Wagyu Tenderloin
with Winter Black Truffle and Fond de Veau
沖縄県産黒毛和牛テンダーロイン
冬黒トリュフとフォンドヴォーで

DOLCE

ドルチェ

Raspberry and Pistachio Zeppole
- a Southern Italian-style Dessert
木苺とピスタチオを南イタリアのドルチェ“ゼッポレ”仕立てで

¥10,000 | [税込 11,000]
PER PERSON ・ お一人様

RESERVATION

ご予約・お問合せ

POSILLIPO
cucina meridionale®

ボジリポ クッチーナ メリディオナーレ
174-5, Senaga, Tomigusuku-shi, Okinawa

[TEL] 098-851-1101

[WEB] www.posillipo-cucina.jp



RESERVATION

※12月24・25日のディナータイムはクリスマスコースのみのご案内でございます。※お席のご利用時間はご予約時間より2時間でございます。
※誠に勝手ながら24日、25日のディナータイムは中学生以上のお客さまのご案内とさせていただきます（お客様同伴でのご案内は出来兼ねます
ので、あらかじめご了承ください）

Please Note: Dinner on December 24th and 25th will only be served with the Christmas course. Seating time is limited to two hours from the time of your reservation. We apologize for any inconvenience, but dinner on the 24th and 25th will only be available to guests aged junior high school and above. (Please note that children are welcome to dine with us on both days.)