

Calera Winemaker's Dinner

April 10th, 2026

Appetizer Platter-先付

Teppan-Grilled Spanish Mackerel with Aromatic Herbs

鯖の香味焼き

Pickled Shallots and Seasonal Vegetables

島ラッキョウと季節野菜のピクルス

Blanched Agu Pork with Chèvre Cheese

あぐー豚の湯引き シェーブルチーズ

Tofuyo Canapé with Muscat Grapes

豆腐ようのカナッペ マスカット添え

* 2023 Calera Jensen Legacy Cuvée Chardonnay

Appetizer-前菜

Teppan-Grilled Tiger Prawn from Ginoza with Dragon Fruit Purée

宜野座産 車海老の鉄板焼 ドラゴンフルーツピューレ

Seared Agu Pork "Rafute" with Mustard

あぐー豚 ラフテーの炙り焼き マスタード

* 2023 Calera Jensen Legacy Cuvée Pinot Noir

Fish Dish-魚料理

Crispy-Grilled Okinawan Karyushi Alfonsino and Steamed Clams with Vermouth Sauce

沖縄県産かりゆし金目鯛の香ばし焼きと蒸し蛤 ベルモットソース

* 2020 Calera Mt. Harlan de Villiers Vineyard

Meat Dish-肉料理

Premium Wagyu Tenderloin Steak with Berries, Pepper, and Red Wine Sauce

特選和牛テンダーロインステーキ ベリーと胡椒 赤ワインソース

* 2020 Calera Mt. Harlan Reed Vineyard

Cheese-チーズ

Teppan-Grilled Okinawan Caciocavallo Cheese

沖縄県産カッチョカバロ焼き

* 2022 Calera Mt. Harlan Jensen Vineyard

Dessert-デザート

Okinawan Zenzai with Caramel Nuts

沖縄ぜんざい キャラメルナッツ添え

* Aged Awamori

42,900 JPY

Tax included + 15% Service Charge

消費税込、サービス料 15%別

Please note that menu items are subject to change depending on ingredient availability.

仕入れ状況により、メニュー内容を変更する可能性があります。予めご了承ください。