

## PREFIX DINNER COURSE

プリフィックスディナーコース

¥13,000 ~ | 1名様  
¥13,000 or more per person

## APPETIZER | 前菜

シーフードプラッター +¥1,500 | 1名様 (Per Person)  
Seafood Platter帆立貝柱のレモンオイルマリネ 赤パプリカのソース、海ぶどうのカクテル  
石垣港水揚げ キハダマグロの軽いスモーク、冷製蛤のワイン蒸し 南国トマトのケッカソース  
Lightly Smoked Yellowfin Tuna Caught at Ishigaki Port, Chilled Clams Steamed in Wine with Tropical Tomato Checca Sauce  
Scallops Marinated in Lemon Oil and Red Pepper Sauce, Grouper Fish Fritters with Remoulade Sauce

OR

テビチと牛タンと彩り野菜のテリーヌ 沖縄味噌とアンチョビソース +¥1,200 | 1名様 (Per Person)  
Pig's Feet (Tebichi), Beef Tongue and Colorful Vegetable Terrine with Okinawa Miso and Anchovy Sauce

OR

シーザーサラダ あぐー豚の生ハムのせ ポーチドエッグ  
Caesar Salad Topped with Agu Pork Prosciutto and Poached Eggs

## SOUP | スープ

本日のスープ  
Today's Soup

## MAIN | メイン

国産黒毛和牛フィレステーキ  
「100g +¥5,000」 「150g +¥7,000」 「200g +¥9,000」 | 1名様 (Per Person)  
Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak

OR

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
「100g +¥3,000」 「150g +¥5,000」 「200g +¥7,000」 | 1名様 (Per Person)  
Japanese Wagyu Beef Sirloin Steak

OR

国産牛サーロインステーキ 150g  
Japanese Beef Sirloin Steak

OR

琉球鮮魚のアクアパッツァ仕立て シークワーサー胡椒の香り  
Ryukyu Fresh Fish Acqua Pazza with Shikwasa Pepper Aroma

## RICE or BREAD | お食事

ガーリックライス +¥1,500 1名様 (Per person)  
Garlic Rice

OR

バゲット  
Baguette

## DESSERT | デザート

ニューヨークチーズケーキ 南国フルーツを添えて  
New York Cheesecake with Tropical Fruits

OR

ハイカカオのガトー カカオニブと豆乳アイス  
High-Cacao Chocolate Gateau with Cacao Nibs and Soy Milk Ice Cream

OR

ヨーグルトのカッサータ 小浜島黒糖のカaramelソース

Yogurt Cassata with Kohama Island Brown Sugar Caramel Sauce

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください Please ask our staff for allergen information.



## WELLNESS COURSE

ウェルネスコース

¥ 16,000 | 1名様

¥ 16,000 per person

## APPETIZER | 前菜

沖縄近海鮮魚のカルパッチョと柚子のオイル  
Okinawa Coastal Catch with Yuzu Dressing and Meyer Lemon Zest

OR

沖縄近海キヌメの自家製マリネとアボカドのタルタル  
Okinawa Kinome with House-made Marinade and Avocado Tartar

## SOUP | スープ

島人参のポタージュ アルガンオイルの香り  
Velouté of Island Carrot, finished with the Aroma of Argan Oilp

OR

沖縄野菜のバリエーション  
Garbure of Okinawan Vegetables  
A refined interpretation of the rustic Southern French classic

## MAIN | メイン

琉球魚介とアーサーのアクアパッツァ アスパラと冬瓜  
Ryukyu Ocean Harvest and Sea Lettuce Acqua Pazza with  
Asparagus and Winter Melon

OR

仔羊のロースト 島野菜のグリル添え  
Roasted Lamb with Grilled Island Vegetables  
elevated by a Refined Tapenade of Okinawan Mugwort and Black Olives

## DESSERT | デザート

ハイカマのチョコレートケーキ  
High-Cama Chocolate Cake with Madagascar Vanilla Ice Cream

OR

ヨーグルトとドライフルーツのカッサータ 小浜島の黒糖カラメル  
Yogurt & Dried Fruit Cassata with Caramel of Kohama Island Brown Sugar

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください Please ask our staff for allergen information.



## T-BONE STEAK COURSE

Tボーンステーキコース

¥18,500～ | 1名様

¥18,500 or more per person

## APPETIZER | 前菜

## シーフードプラッター

Seafood Platter

石垣港水揚げ キハダマグロの軽いスモーク、冷製蛤のワイン蒸し 南国トマトのケッカソース  
帆立貝柱のレモンオイルマリネ 赤パプリカのソース、海ぶどうのカクテル +¥1,500 | 1名様 (Per Person)  
Lightly Smoked Yellowfin Tuna Caught at Ishigaki Port, Chilled Clams Steamed in Wine with Tropical Tomato Checca Sauce  
Scallops Marinated in Lemon Oil and Red Pepper Sauce, Grouper Fish Fritters with Remoulade Sauce

OR

テビチと牛タンと彩り野菜のテリーヌ 沖縄味噌とアンチョビソース +¥1,200 | 1名様 (Per Person)  
Pig's Feet (Tebichi), Beef Tongue and Colorful Vegetable Terrine with Okinawa Miso and Anchovy Sauce

OR

シーザーサラダ あぐー豚の生ハムのせ ポーチドエッグ  
Caesar Salad Topped with Agu Pork Prosciutto and Poached Eggs

## SOUP | スープ

## 本日のスープ

Today's Soup

## MAIN | メイン

## Tボーンステーキ

T-Bone Steak

2名様からお承り致します

奇数人数でご予約の場合は国産黒毛和牛フィレステーキ(150g)を1名様分プラスして提供いたします

Minimum of 2 People required

If there is an odd number of people making a reservation, we will provide an additional 150g Japanese wagyu beef fillet steak for each person.

## RICE or BREAD | お食事

ガーリックライス +¥1,500 1名様 (Per person)

Garlic Rice

OR

## バゲット

Baguette

## DESSERT | デザート

ニューヨークチーズケーキ 南国フルーツを添えて

New York Cheesecake with Tropical Fruits

OR

ハイカカオのガトー カカオニブと豆乳アイス

High-Cacao Chocolate Gateau with Cacao Nibs and Soy Milk Ice Cream

OR

ヨーグルトのカッサータ 小浜島黒糖のカaramelソース

Yogurt Cassata with Kohama Island Brown Sugar Caramel Sauce

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください Please ask our staff for allergen information.



## KIDS MENU

キッズメニュー

小学生以下対象

This applies to children of  
elementary school age and younger

## キッズプレート

ハンバーグ、サイコロステーキ、海老フライ、ポテトフライ、焼き野菜、スープ、ライス  
Hamburger Steak, Diced Steak, Fried Shrimp, French Fries, Grilled Vegetables, Soup, and Rice

¥4,800

※ジュースはオレンジ・アップル・マンゴーからお選びいただけます。

\*Choose from Orange, Apple and Mango Juice.

※スープ・ライス・アイスクリーム付

\*Soup, Rice and Ice Cream are Included.

## BABY FOOD

離乳食

5ヵ月～7ヵ月前後までのお客様用

For customers from 9 months old to around 1 year old

お米のピューレ ¥1,500

Rice Purée

かぼちのピューレ ¥1,500

Pumpkin Purée

鶏ささみのピューレ ¥1,500

Chicken Tenderloin Purée

7ヵ月～9ヵ月前後までのお客様用

For customers from 9 months old to around 1 year old

とりささみと野菜のあんかけ ¥1,500

Chicken Fillet and Vegetables in Thick Sauce

ツナとアスパラガスのあおさがゆ ¥1,500

Rice Porridge with Tuna, Asparagus, and Aosa  
Seaweed

サーモンと根菜のフルーツサラダ ¥1,500

Salmon and Root Vegetable Salad with  
a Touch of Seasonal Fruits

9ヵ月～1歳前後までのお客様用

For customers from 9 months old to around 1 year old

つくねの野菜あんかけ ¥1,500

Chicken Meatballs in Vegetable Thick Sauce

鶏とトマトのリゾット風がゆ ¥1,500

Risotto-style Rice Porridge with Chicken and Tomato

農夫風ポタージュ ¥1,500

Rustic Country-Style Vegetable Soup

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください Please ask our staff for allergen information.

