

A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

APPETIZER

アペタイザー

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 Cured Agu Pork Ham
Poached Egg ¥2,000

冷製沖縄キハダマグロの軽いスモーク
Lightly Smoked Chilled Okinawa Yellowfin Tuna ¥2,700

近海鮮魚のタルタルをのせたアランチーニ
Arancini Topped with Local Seafood Tartare ¥2,000

SOUP

スープ

沖縄野菜のガルビュールスープ
Garbure Soup with Okinawan Vegetables ¥1,800

手打ちパスタのラビオリ
トマトのコンソメスープ
Homemade Ravioli in Tomato Consommé Soup ¥2,400

SIDE DISH

サイドディッシュ

沖縄野菜のグリル
石垣の塩を添えて
Grilled Okinawan Vegetables with Ishigaki Sea Salt ¥1,800

やんばる鶏半身のカチャトーラ ビアッコ
Yanbaru Chicken Half, Cacciatore-Style Bianco ¥3,000

泡盛でマリネした牛タンのシチュー
バゲットトースト添え
Beef Tongue Stew Marinated in Awamori
Served with Toasted Baguette ¥3,500

本日のリゾット
Today's Risotto ¥1,800

ガーリックライス
Garlic Rice ¥1,500

パン2種
2 Kinds of Bread ¥500

MAIN DISH

メインディッシュ

沖縄県産黒毛和牛ステーキ サーロイン 150g ¥9,000
Okinawan Wagyu Sirloin Steak 150g

沖縄県産黒毛和牛ステーキ サーロイン 200g ¥11,000
Okinawan Wagyu Sirloin Steak 200g

沖縄県産黒毛和牛ステーキ フィレ 150g ¥12,000
Okinawan Wagyu Fillet Steak 150g

沖縄県産黒毛和牛ステーキ フィレ 200g ¥14,000
Okinawan Wagyu Fillet Steak 200g

US Tボーンステーキ ¥12,000
US Beef T-Bone Steak

SEA FOOD

シーフード

沖縄近海鮮魚のグリル
焦しバターとアンチョビのソース
Grilled Ryukyu Coastal Fish with Browned Butter
and Anchovy Sauce ¥3,800

県産伊勢海老丸1本グリル ¥16,000
沖縄みそのソース ショウフロワー
Grilled Whole Ise Lobster from Okinawa with
Okinawa Miso Sauce and Chou-Fleur

DESSERT

デザート

ニューヨークチーズケーキ ¥1,600
南国フルーツ添え
New York Cheesecake with Tropical Fruits

ハイカカオのガトーカカオニブと豆乳アイス ¥1,500
High-Cacao Chocolate Gateau with Cacao Nibs
and Soy Milk Ice Cream

ヨーグルトのカッサータ ¥1,400
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.