

PREFIX DINNER COURSE

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

プリフィックスディナーコース

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(国産米) +¥1,500 1名様 (Per person)
Garlic Rice (Japanese Grown 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 小浜島黒糖のキャラメルソース
Yogurt Cassata with Kohama Island Brown Sugar Caramel Sauce

COURSE MENU

※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 +¥1,500 | 1名様(Per Person)
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(国産米) +¥1,500 1名様(Per person)
Garlic Rice (Japanese Grown 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.

