

Antipasto

本日のシェフおすすめ前菜盛り合わせ Today's Recommended Appetizer	3 Kinds / 3種 5 Kinds / 5種	¥4,000 ¥5,500
国産生牡蠣 2 ピース Two Piece Japanese Fresh Oyster		¥1,600
沖縄産あおさとカラマリのフリット アイオリソース添え Calamari fritters with Aioli Sauce		¥2,500
赤海老のアヒージョ バゲット添え Shrimp Aglio with Baguette		¥2,800
沖縄近海マグロのスコッタート グレープフルーツとルッコラのサラダ仕立て Seared Okinawa tuna Scottato Grapefruit and Arugula Salad		¥3,800
生ハムとサラミの盛り合わせとイタリア産チーズ Assorted Ham, Salami and Italian Cheese		¥4,000
自家製やんばる島豚のハム Home-Made Yanbaru Pork Ham		¥3,200

Insalata

みやぎ農園と沖縄県産野菜を使ったガーデングリーンサラダ Garden Green Salad with Okinawa Vegetables		¥2,500
沖縄県産島豚ベーコンのシーザーサラダ Caesar Salad with Okinawan Island Pork Bacon		¥2,500
沖縄県産島野菜のピザ窯焼きパーニャカウダソース Island Vegetable Pizza Oven-Baked Bagna Cauda Sauce		¥3,000
イタリア産ブラッティーナと季節のフルーツ Italian Burratina and Seasonal Fruits		¥4,200
12種類の野菜を使った特製ミネストローネ Minestrone with 12 Kinds of Vegetables		¥2,200

Bread

自家製のフォカッチャとグリッシーニ Homemade Focaccia and grissini		¥500
---	--	------



Pasta

本日のシェフおすすめパスタ Today's Chef's Recommended Pasta		¥3,200
沖縄県産島野菜とボツタルガのスパゲッティ Spaghetti with Okinawan Vegetables and Bottarga		¥3,200
国産白烏賊を使ったイカ墨のスパゲッティ Spaghetti with Japanese White Squid Ink		¥3,500
渡り蟹のリングイネペスカトーレロッソ Linguine Pescatore Rosso with Blue Crab		¥4,800
リコッタチーズと海老のラビオリ 雲丹のクリーム Ricotta Cheese and Shrimp Ravioli with Sea Urchin Cream		¥4,800
沖縄県産伊勢海老のスパゲティーアラゴスタ(2名様より) Spaghetti Aragosta Made with Okinawan Lobster (from 2 people)		¥12,000
地元もとぶ牛のボロネーゼスパゲッティ 直炭焼きスタイル Motobu Wagyu Bolognese Spaghetti Charcoal Grilled Style		¥3,800
ゴルゴンゾーラチーズのリガトーニ Rigatoni with Gorgonzola		¥3,200
島唐辛子と沖縄県産島豚を使った 黒トリュフのカルボナーラフェットチーネ Black Truffle Carbonara Fettuccine with Island Chili Peppers and Okinawan Island Pork		¥4,200
地元もとぶ牛のラザーニャ パルミジャーノとバジリコ Motobu Wagyu Beef Lasagn with Parmesan and Basil		¥3,800

Risotto

赤座海老とイベリコチョリソー、島野菜のサフランリゾット Saffron Risotto with Scampi and Iberian Chorizo and Island Vegetables		¥4,200
ポルチーニのクリーミーリゾット porcini creamy risotto		¥4,200

Pizza

~Seasonal Pizza~

沖縄県産あおさとシラスのピッツァ (モッツアレラ バッカ 沖縄の海藻 しらす カラスミ) Pizza with Okinawan Sea Weed and Baby Sardines (Mozzarella, Okinawan Seaweed, Baby Sardines, Bottarga)		¥4,000
サルデーニャ風近海マグロとじゃがいものピッツァ (県産マグロ 県産野菜 ポテト エビ カラスミ) Sardinian-Style Okinawan Tuna and Potato Pizza (Okinawan Tuna & Vegetables, Potato, Shrimp, Bottarga)		¥4,500
マルゲリータ(トマト モッツアレラ バッカ バジル) Margherita (Tomato, Mozzarella, Basil)		¥3,500
ディアボラ(トマト ペペロニソーセージ モッツアレラ オレガノ) Diavola (Tomato, Pepperoni, Mozzarella, Oregano)		¥3,500
マリナーラ・ピアンコ(アンチョビ モッツアレラ ガーリック オレガノ) Marinara Bianco (Anchovy, Mozzarella, Garlic, Oregano)		¥3,500
クアトロフォルマッジ(モッツアレラ タレグジョ パルメザン ゴルゴンゾーラ) Quattro Formaggi (Mozzarella, Taleggio, Parmesan, Gorgonzola)		¥3,500

Second Piatto

沖縄県産鮮魚をお好みの調理法で (香草焼き、アクアパッツァ、カルトッチョ) Cook Today's Fish in Your Favorite Way (“Grilled with Herbs”, “Aqua Pazza” or “Cartoccio”)		¥5,800
沖縄近海クロカジキのグリル、サルモリグリオ仕立て Grilled Black Marlin Near Okinawa, Salmoriglio Style		¥4,200
やんばる鶏のミラネーゼ、フレッシュトマトとモッツアレラチーズ Yanbaru Chicken Milanese, with Fresh Tomato, Mozzarella		¥4,500
沖縄県産島豚のポルケッタ、アスパラガスとゴルゴンゾーラ Grilled Island Pork Porchetta, with Asparagus, Gorgonzola		¥4,800
地元もとぶ牛と島豚のポルペッティーネ Polpettine made with Locally-Sourced Motobu beef and Island Pork		¥4,500
牛ホホ肉の赤ワイン煮 黒トリュフとポテト Beef Cheek Braised in Red Wine, Black Truffle and Potato		¥4,800
地元もとぶ牛のタリアータ、フレッシュトマトとバルサミコ Motobu Wagyu Tagliata with Fresh Tomato and Balsamic		¥6,200