

## SEASONAL SURF & TURF GRILL COURSE

季節のサーフ&ターフ コース

16,000

3Kins of Wine Pairing

3種のワインペアリング

+6,500

### APPETIZER

Okinawan Vegetables and Citrus Green Salad, Mozzarella Cheese Sauce

県産野菜と柑橘類のグリーンサラダ モッツァレラチーズのソース

### CHOICE of SOUP

Classic Onion Gratin Soup  
クラシック オニオングラタンスープ

or

Lobster Bisque Soup with cheese pie  
オマール海老のビスクスープ チーズパイ添え  
+300

### MAIN DISH

Grilled Canadian lobster, lejima rum  
伊江島産ラム香る カナダ産オマール海老  
And

### CHOICE of BEEF

Grilled Okinawa Agu pork loin, black garlic and black olives  
沖縄県産あぐー豚ロースのグリル 120g 黒にんにくとブラックオリーブのタップナード

or

American Angus Beef Tenderloin  
アメリカ産 アンガスビーフテンダーロイン 100g (+2,000)

or



Okinawan Beef Sirloin  
地元もとぶ牛サーロイン 150g (+8,000)

### DESSERT

Today's Dessert  
本日のデザート



To Go Homemade Smoked Butter  
1,800 yen / a can (80g)  
テイクアウト 自家製スモークバター  
一缶 80g 1,800 円 (税込み)

We will take your order at your table as well.  
Please feel free to ask us.  
テーブルでもご注文を承ります。  
お気軽にお声がけください。

## T-BONE STEAK & GRILLED LOBSTER SET for 2pax

山と海の幸を楽しむ

Tボーンステーキとオマール海老のグリルシェアセット

35,000

Waldorf salad with Grilled Chicken and Passion Fruit Mayonnaise

ウォルドルフサラダ シスクグリルスタイル

やんばる鶏のグリルとパッションフルーツ入りフレンチドレッシング

Grilled Canadian Lobster

カナダ産オマール海老のグリル 500g

American T-Bone Steak

アメリカ産Tボーンステーキ 700g

Dessert of the Day

本日のデザート盛り合わせ

### Selected Bottle Wine Set

厳選ボトルワインセット

**Mt. Harlan Chardonnay**

マウントハーランシャルドネ

+23,500

**Isabelle**

イザベル

+26,500

**Rindo**

紫鈴

+38,000

Sommelier's carefully selected pairing bottled wines at great prices

Only the above 3 items are available at a lower price than usual.

ソムリエが厳選した極上のボトルワインをセットにしたお得なプランです。

こちら上記3種のみ通常よりお得なプライスをご用意しております。

