



季節のサーフ&ターフコース

SEASONAL SURF & TURF GRILL COURSE

¥16,000

APPETIZER

沖縄県産野菜と季節のフルーツのサラダ
モッツアレラチーズのソース

or

県産鰹の薫焼き
焦がし葱と山椒のソース 豆腐ようクリーム
+¥1200

Okinawan Vegetables & Seasonal Fruits Salad
with Creamy Mozzarella Cheese Sauce

Smoky Okinawa Bonito,
Charred Green Onion and Sansho Pepper
Sauce, Tofu-Yo Cream

CHOICE of SOUP

クラシック オニオングラタンスープ

or

オマール海老のビスクスープ チーズパイ添え
+¥300

Classic Onion Gratin Soup

Lobster Bisque Soup with Cheese Pie

MAIN DISH

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

And

CHOICE of BEEF

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
Grilled Okinawa Agu Pork Loin, Black Garlic and Black Olives

or

国産牛 tenderloin 100g (+¥2,000)
Japanese Beef Tenderloin

or



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



本日のデザート
Today's Dessert



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

T-BONE STEAK & GRILLED LOBSTER SET for 2pax

¥35,000

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
Waldorf salad with Grilled Chicken and Passion Fruit Mayonnaise

カナダ産オマール海老のグリル 500g
Grilled Canadian Lobster

アメリカ産 T ボーンステーキ 700g
American T-Bone Steak

本日のデザート盛り合わせ
Dessert of the Day

or



沖縄チーズ盛り合わせ(¥2,500)
Okinawan Cheese Platter



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

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。
We will take your order at your table as well.
Please feel free to ask us.

上記料金には、税金とサービス料が含まれます。Prices include applicable tax and service charge.