



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

島野菜と豆のチョップサラダ ウォルドルフスタイル
やんばる鶏のグリルとパッションフルーツドレッシング
Chopped Island Vegetable and Bean Salad Waldorf Style
With Grilled Chicken and Passion Fruit Dressing

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.



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ァレラチーズのソース
Okinawan Vegetables & Seasonal Fruits Salad with Creamy Mozzarella Cheese Sauce

...

ホワイトアスパラガスとハーブガーデンサラダ
豆乳とペコリーノ 金美人参と春豆のソース (+¥1200)
White Asparagus and Herb Garden Salad
Soy Milk and Pecorino with Golden Carrot and Spring Bean Sauce

SOUP

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

...

オマール海老のビスクスープ チーズパイ添え (+¥300)
Lobster Bisque Soup with Cheese Pie

SURF

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

&

TURF

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 Okinawan Agu Pork Loin, Black Garlic and Black Olives

...

国産牛ステーキロイン 100g (+¥2,000)
Japanese Beef Tenderloin

...

 沖縄県産和牛サーロイン 150g (+¥8,000)
Okinawan Wagyu Beef Sirloin

DESSERT

本日のデザート
コーヒー / 紅茶 / カモミールティー
Today's Dessert
Coffee / Tea / Herbal Tea

