

Cold Starters

県産マグロとパッションフルーツのサラダ
ブラッティーナ ミントのサルサベルデ
Salad of Locally Sourced Tuna and Passion Fruit
Bratina with Mint Salsa Verde
¥ 3,800

バイクドポテトサラダの瞬間燻製
クリスピーベーコン添え
Smoked Baked Potato Salad with Crispy Bacon
¥ 2,300

もとぶ牛のタルタル
フレッシュハーブと島唐辛子のラー油
Motobu Beef Tartar Fresh Herbs and Island Chili Oil
¥ 3,500

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
Okinawan Vegetables & Seasonal Fruits Green Salad
Mozzarella Cheese Sauce
¥ 3,800

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 パッションフルーツドレッシング
Chopped Island Vegetable and Bean Salad
Okinawan Chicken, Passion Fruit Dressing
¥ 3,800

シーフードプラッター 2名様～
国産牡蠣、赤海老、ムール貝、海ぶどう
Seafood Platter for two
Oyster, Red Shrimp, Mussels, Okinawa Sea Grapes
¥ 10,000

Hot Starters

伊江島産ピーナッツのフムス
自家製フラットブレッド添え
Hummus made with peanuts from Ie Island
Served with homemade flatbread
¥ 2,300

自家製ファラフェル ヨーグルトディップ添え
Vegetarian Homemade Falafel with Yogurt Dip
¥ 2,800

ムール貝と Chorizo のワイン蒸し
ハーブガーリックバゲット添え
Wine-steamed Mussels and Chorizo
With Herb Garlic Baguette
¥ 3,300

スパイシー赤海老のカダイフロール
シークワサータルタルソース添え
Crispy Kadaif -Wrapped Spicy Red Shrimp
With Shikwasa Tartar Sauce (3Pieces)
¥ 3,600

国産牡蠣のグラタン “キルパトリック”
Classic Oyster Gratin “Kilpatrick” (5Pieces)
¥ 3,800

Beef

ニュージーランド産オーシャンビーフのリブアイステーキ
New Zealand Ocean Beef Rib Eye Steak 230g
¥ 6,800

アメリカ産Tボーンステーキ
American T-Bone Steak 700g
¥ 18,000

国産牛 tenderloin
Japanese Beef Tenderloin 200g
¥ 12,000

本部町産 もとぶ牛サーロイン
Okinawan Motobu Wagyu Beef Sirloin 150g
¥ 16,000

本部町産 もとぶ牛 tenderloin
Okinawan Motobu Wagyu Beef Tenderloin 150g
¥ 18,000

Sauce

赤ワインソース
Red Wine Sauce

自家製BBQソース
Homemade BBQ Sauce

フーチバーのチミチュリソース
Okinawan Mugwort “Chimi-Churi”

フレッシュトマトサルサソース
Fresh Tomato Salsa

ペッパーコーンソース
Pepper Corn Sauce

Turf

沖縄県産鶏半羽のハニーマスタードロースト
Honey Mustard Roasted Half Okinawan Chicken
¥ 5,500

オーストラリア産 骨付き仔羊のグリル
焦がし茄子のピュレ ババガヌーシュ
Australian Rack of Lamb Grilled Australian Lam Chops
With Charred Eggplant Puree Baba Ganoush
¥ 5,500

骨付きあぐー豚ロース
シークワサーと自家栽培ハーブのパン粉焼き
Breaded Agu Pork Loin
Okinawan Citrus and Home-Grown Herbs
¥ 6,000

BBQ 骨付きポークスペアリブ 自家製デュカスパイス
BBQ Bone-In Pork Spareribs Spicy Homemade Dukkah
¥ 6,000

Surf

アトランティックサーモン シトラスとハイビスカスの香り
Atlantic Salmon Citrus & Hibiscus 150g
¥ 5,000

ASC活黒鮑 フーチバーのチミチュリソース
ASC Black Abalone Okinawan Mugwort “Chimi-Churi” 150g
¥ 6,000

カナダ産オマール海老 カフェドパリバター
Canadian Lobster Cafe de Paris Butter 500g
¥10,000

Soup

クラシック オニオングラタンスープ
Classic Onion Gratin Soup
¥ 2,600

オマール海老のビスクスープ チーズパイ添え
Lobster Bisque Soup with Cheese Pie
¥ 2,900

名護”INAHO FARM”のジャージー牛乳で作った
クラムチャウダーのパイ包み焼き
Clam Chowder Hot Pie
Jersey Milk from Nago “INAHO FARM”
¥ 2,900

Side Dish

皮付きフライドポテト あおさと屋我地島の塩
Skin-on French Fries Okinawa Sea Weed & Sea Salt
¥ 1,200

クリーミーマッシュポテト 西洋わさび風味
Creamy Mashed Potatoes & Horseradish
¥ 1,500

クリームスピナッチ
ハーブガーリックバゲット添え
Cream Spinach with Herb Garlic Baguette
¥ 1,500

今帰仁産キノコのハーブガーリックソテー
Sautéed Okinawan Mushrooms with Herb Garlic
¥ 1,500

アスパラガスのグリル
Grilled Asparagus
¥ 1,700

ロブスターマック&チーズ
Lobster Macaroni & Cheese
¥ 1,800

Dessert

クラシックアップルパイ
Classic Apple Pie
¥ 1,800

さんぴん茶のクレームブリュレ
Sanpin Tea Crème Brulee
¥ 1,800

アイランドスパイスキャロットケーキ
Island Spice Carrot Cake
¥ 1,600

本日のアイスクリーム盛り合わせ
Assorted Today's Ice Cream
¥ 1,600

Digestif

ドラピエ ラタフィア・ド・シャンパーニュ
VDL Drappier Ratafia de Champagne
¥ 2,000