

## IN ROOM DINING インルームダイニング

### Operation Hour 営業時間

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| Breakfast | : 07:00 - 10:00 |
| Lunch     | : 11:30 - 16:30 |
| Dinner    | : 17:30 - 21:00 |
| Midnight  | : 21:00 - 23:00 |

|    |                 |
|----|-----------------|
| 朝食 | : 07:00 - 10:00 |
| 昼食 | : 11:30 - 16:30 |
| 夕食 | : 17:30 - 21:00 |
| 夜食 | : 21:00 - 23:00 |

To place an order, please contact In-Room Dining  
by dialing extension 61 from your room telephone.

客室内の電話より  
「インルームダイニング」(内線:61番)  
へお申し付けください。

Delivery will take approximately 40–50 minutes  
after your order has been placed.

During peak hours, delivery may take slightly longer.

If you have any food allergies, dietary restrictions, or special  
preferences, please inform us when placing your order.

Once you have finished dining, please leave all tableware in your  
room and do not place any items outside your door. If you would like  
your tableware to be collected, please contact In-Room Dining by  
dialing extension 61 from your room telephone.

お届けまでのお時間は  
ご注文から通常約40～50分頂戴しております。  
混雑時は多少お時間をいただく場合がございます。

食物アレルギーや、お好みに関するご要望がございましたら  
ご注文の際にお申し付けください。

お済みになったお食事の回収をご希望の際は  
(内線61番)へお申し付けください。



## AMERICAN BREAKFAST アメリ坎ブレックファスト

House-Made Tofu Verrine with Ishigaki Salt Gelee  
手作り豆腐のグラス仕立て 石垣の塩のジュレ  
Marinated Okinawan Vegetables  
沖縄野菜マリネ  
Purple Sweet Potato Hummus  
紅芋フムス

Suchika (Okinawan Salt-Cured Pork) and White Bean Soup  
スーチカーと白いんげん豆のスープ

Garden Salad  
ガーデンサラダ

Choice of Egg Dish  
卵料理

Please Select One

Omelet / Scrambled Eggs / Sunny-Side Up / Boiled Egg / Eggs Benedict  
下記より1種お選びいただけます  
オムレツ / スクランブルエッグ / 目玉焼き / ゆで卵 / エッグベネディクト

Agu Pork Sausage with Sautéed Seasonal Vegetables  
あぐー豚のソーセージ・彩り野菜ソテー

Choice of Bread  
ベーカリー

Please Select One

下記より1種お選びいただけます  
Assorted Bread / Okinawan Brown Sugar French Toast  
アソーテッドブレッド / 黒糖フレンチトースト

Plain Yogurt with Brown Sugar Granola  
プレーンヨーグルト 黒糖グラノーラ

Panna Cotta  
パンナコッタ

Seasonal Fruits  
季節のフルーツ

Seasonal Cold-Pressed Juice  
季節のコールドプレスジュース

Choice of Beverage  
Please Select One

下記よりお飲み物をお選びください

Coffee / Espresso / Americano

コーヒー / エスプレッソ / アメリカーノ

Black Tea / Hibiscus Tea / Butterfly Pea Tea / Guava Leaf Tea / Green Tea

紅茶 / ハイビスカスティー / バタフライピーティー / グアバ茶 / 緑茶

Orange Juice / Mango Juice / Pineapple Juice / Milk

オレンジジュース / マンゴージュース / パイナップルジュース / 牛乳



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

OKINAWA ISLAND BREAKFAST  
沖縄和朝食House-Made Okinawan Seawater Tofu served with Hibiscus Thick Sauce  
沖縄海水で作る自家製豆腐 ハイビスカス餡Today's Okinawan Obanzai: Champuru (Okinawan Stir-Fry)  
Daily selection of Stir-Fried Tofu, Vegetables, and Pork or Egg  
チャンプルー: 日替わり沖縄お番菜Today's Fresh Local Fish Sashimi with Awamori-Infused Iri-Zake Sauce  
沖縄近海鮮魚お造り 煎り酒Today's Fresh Local Fish Grilled  
焼き物 本日の鮮魚Rafute (Braised Pork Belly) with Seasonal Vegetables  
ラフテーと旬菜Choice of Rice Dish  
Please Select One  
お食事  
下記より1種お選びいただけます  
Steamed Rice / Jushi (Okinawan Seasoned Rice)  
白御飯 / じゅーしーNatto with Natural Kohama Island Mozuku and Nori Seaweed  
小浜島天然もずく納豆・海苔Soup of the Day and Japanese Pickles  
本日の椀物・香の物Seasonal Fruits  
季節のフルーツChoice of Beverage  
Please Select One  
下記よりお飲み物をお選びください  
Coffee / Espresso / Americano  
コーヒー / エスプレッソ / アメリカーノ  
Black Tea / Hibiscus Tea / Butterfly Pea Tea / Guava Leaf Tea / Green Tea  
紅茶 / ハイビスカスティー / バタフライピーティー / グアバ茶 / 緑茶  
Orange Juice / Mango Juice / Pineapple Juice / Milk  
オレンジジュース / マンゴージュース / パイナップルジュース / 牛乳

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

## HEALTHY BREAKFAST ヘルシーブレイクファスト

House-Made Tofu Verrine with Ishigaki Salt Gelee  
手作り豆腐のグラス仕立て 石垣の塩のジュレ

Greek-Style Marinated Vegetables  
野菜マリネギリシャ風

Purple Sweet Potato Hummus  
紅芋フムス

Island Pumpkin and Winter Melon Potage  
島かぼちゃと冬瓜のポタージュ

Island Tofu Steak with Tomato Vierge Sauce  
島豆腐ステーキ トマトヴィエルジュソース

Island Vegetable Galette  
野菜ガレット

Soft-Boiled Egg, Seasonal Vegetables  
with Island Carrot and Tankan Citrus Dressing  
半熟卵・彩り野菜サラダと島人参とたんかんのドレッシング

Rice Flour Bread, Ginger Scone, and Brown Sugar Heidi Bread  
米粉パン・生姜スコーン・黒糖ハイジパン

Plain Yogurt with Brown Sugar Granola  
プレーンヨーグルト 黒糖グラノーラ

Panna Cotta  
パンナコッタ

Seasonal Fruits  
季節のフルーツ

Seasonal Cold-Pressed Juice  
季節のコールドプレスジュース

Choice of Beverage  
Please Select One

下記よりお飲み物をお選びください

Coffee / Espresso / Americano

コーヒー / エスプレッソ / アメリカーノ

Black Tea / Hibiscus Tea / Butterfly Pea Tea / Guava Leaf Tea / Green Tea

紅茶 / ハイビスカスティー / バタフライピーティー / グアバ茶 / 緑茶

Orange Juice / Mango Juice / Pineapple Juice / Milk

オレンジジュース / マンゴージュース / パイナップルジュース / 牛乳

# BREAKFAST MENU



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

Reservations required (please book by 21:00 PM the day before)

Available for a minimum of two guests

完全予約制(前日 21:00までにご予約ください) 2名様より受付

## Sunrise Floating Breakfast サンライズ フローティングブレックファスト

¥4,000 | 1名様

¥4,000 per person

Agu Pork Prosciutto, Smoked Duck Breast, and Yanbaru Chicken Ham

Camembert Cheese and Cheddar Cheese

Olives, Mango Chutney and Truffle Crackers

あぐー豚生ハム・鴨胸肉燻製・やんばる鶏ポイルハム

カマンベールチーズ・チェダーチーズ

オリーブ・マンゴーチャツネ

トリュフクラッカー

Mixed Leaf Salad

Smoked Salmon

Okinawan Island Tofu

ミックスリーフサラダ

スモークサーモン

島豆腐

Please Select One Egg Dish from Below

Boiled Egg / Scrambled Eggs / Omelet / Poached Egg

下記より卵料理をお選びください

ゆで卵 / スクランプルエッグ / オムレツ / ポーチドエッグ

Brown Sugar Heidi Bread, Croissant, and Seasonal Danish Pastry

黒糖ハイジパン・クロワッサン・季節のデニッシュ

Yogurt

ヨーグルト

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

Choice of Beverage

Please Select One

下記よりお飲み物をお選びください

Coffee / Espresso / Americano

コーヒー / エスプレッソ / アメリカーノ

Black Tea / Hibiscus Tea / Butterfly Pea Tea / Guava Leaf Tea / Green Tea

紅茶 / ハイビスカスティー / バタフライピーティー / グアバ茶 / 緑茶

Orange Juice / Mango Juice / Pineapple Juice / Milk

オレンジジュース / マンゴージュース / パイナップルジュース / 牛乳



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

KIDS PLATE  
キッズプレート

Okinawan Brown Sugar French Toast with Whipped Butter  
黒糖フレンチトースト ホイップバター

Fluffy Cheese Omelet  
ふわふわチーズオムレツ

Crispy Yanbaru Chicken  
やんばる鶏のチキンフリット

Chura Island Pork Sausage  
美ら島ソーセージ

Roasted Potatoes  
ローストポテト

Baby Leaf Salad  
ベビーリーフサラダ

Carrot Râpée  
キャロットラペ

Sweet Corn Potage  
トウモロコシのポタージュ

Seasonal Fruits  
季節のフルーツ

Plain Yogurt with Fruit Sauce  
プレーンヨーグルトとフルーツソース

Choice of Beverage  
Please Select One

お飲み物は下記よりお選びください

Orange Juice / Apple Juice / Milk / Sanpin Tea  
オレンジジュース / リンゴジュース / 牛乳 / さんぴん茶



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

## A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

## APPETIZER

アペタイザー

彩り野菜のグリーンサラダ  
Green Salad with Seasonal Vegetables

¥2,000

はいむるぶしのニース風サラダ  
Haimurubushi-Style Niçoise Salad

¥2,300

ローストビーフサラダ  
Roast Beef Garden Salad

¥2,500

## SOUP

スープ

コーンポタージュ  
Corn Potage Soup

¥1,300

本日のスープ  
Today's Soup

¥1,300

## SIDE DISH

サイドディッシュ

フレンチフライ「石垣の塩・ハーブバター・カレー」  
French Fries (Ishigaki Salt / Herb Butter / Curry)

¥1,700

石垣の塩を使った県産鶏の唐揚げ  
Okinawan Fried Chicken with Ishigaki Salt

¥2,300

## VEGETARIAN DISH

ベジタリアン ディッシュ

島豆腐とひよこ豆のスパイスカレー  
Island Tofu and Chickpea Spiced Curry

¥2,000

紫芋コロッケ 彩りクスクス添え  
Purple Sweet Potato Croquette Served  
with Colorful Couscous

¥2,000

大豆ミートのボロネーゼパスタ  
Bolognese Pasta with Soy Meat

¥2,400

豆乳カルボナーラ フェットチーネ  
Soy Milk Carbonara Fettuccine

¥2,400

## MAIN DISH

メインディッシュ

小浜もずく餡の八重山そば  
Yaeyama Soba with Kohama Mozuku Seaweed Sauce

¥1,700

小浜黒糖で炊いたソーキそば  
Soki Soba Okinawan Pork Rib Noodles Simmered  
in Kohama Island Brown Sugar

¥2,000

やんばる鶏と県産和牛のアイランドカレー  
Island-Style Curry with Yanbaru Chicken  
and Okinawan Wagyu Beef

¥2,400

県産豚とんかつサンドイッチ  
Okinawa Pork Cutlet Sandwich

¥2,000

県産あぐー豚ボロネーゼパスタ  
Okinawan Agu Pork Bolognese Pasta

¥2,400

はいむるぶしバーガー  
100% Okinawan Beef Patty, Sliced Pork, Fried Egg  
Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, French Fries

¥2,900

いまいゆ海鮮丼  
自家製醤(ひしお)添え 味噌汁付き  
鮭・白身魚二種・車海老・いくら  
Seafood Rice Bowl (Kaisen-don) with Miso Soup

¥3,200

## DESSERT

デザート

小浜島産黒糖のシュークリーム  
Cream Puff with Kohama Island Brown Sugar

¥1,500

はいむるぶしカスタードパイ  
石垣塩キャラメルバナナ  
Haimurubushi Custard Pie with Ishigaki Salted  
Caramel Banana

¥1,900

はいむるぶしカスタードパイ  
トロピカルフルーツ  
Haimurubushi Custard Pie with Tropical Fruits

¥1,900



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

KIDS PLATE  
キッズプレート

¥3,800 | 1名様  
¥3,800 per person

Colorful Garden Salad  
彩サラダ

Steamed Vegetables  
温野菜

Today's Soup  
本日のスープ

Fried Shrimp  
エビフライ

Japanese Fried Chicken  
鶏の唐揚げ

Shoestring Fries  
シュースtringポテト

Mini Omurice  
(Japanese Omelet Rice)  
ミニオムライス

Braised Hamburg Steak  
煮込みハンバーグ

Spaghetti with Meat Sauce  
ミートソースパゲッティ

Fruit Punch  
フルーツポンチ

Choice of Beverage  
Please Select One:

お飲み物は下記よりお選びください

Orange Juice / Apple Juice / Milk / Sanpin Tea  
オレンジジュース / リンゴジュース / 牛乳 / さんぴん茶



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

## A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

## APPETIZER

アペタイザー

彩り野菜のグリーンサラダ ¥2,000  
Green Salad with Seasonal Vegetables

はいむるぶしのニース風サラダ ¥2,300  
Salade Niçoise Haimurubushi Style

ローストビーフサラダ ¥2,500  
Roast Beef Garden Salad

近海鮮魚のタルタルをのせたアランチーニ ¥2,500  
(イタリア米)  
Arancini Topped with Local Seafood Tartare  
(Italian Grown Rice)

## SOUP

スープ

コーンポタージュ ¥1,300  
Corn Potage Soup

沖縄野菜のガルビュールスープ ¥2,300  
Garbure Soup with Okinawan Vegetables

手打ちパスタのラビオリ ¥2,900  
トマトのコンソメスープ  
Artisanal Ravioli in Tomato Consommé Soup

## SIDE DISH

サイドディッシュ

沖縄野菜のグリル ¥2,300  
石垣の塩を添えて  
Grilled Okinawan Vegetables with Ishigaki Sea Salt

泡盛でマリネした牛タンのシチュー ¥4,000  
バゲットトースト添え  
Awamori-Marinated Beef Tongue Stew  
Served with Toasted Baguette

石垣の塩を使った県産鶏の唐揚げ ¥2,300  
Okinawan Fried Chicken served with  
Ishigaki Sea Salt

フレンチフライ「石垣の塩・ハーブバター・カレー」 ¥1,700  
French Fries (Ishigaki Salt / Herb Butter / Curry)

本日のリゾット (イタリア米) ¥2,300  
Today's Risotto (Italian Grown Rice)

ガーリックライス (国産米) ¥2,000  
Garlic Rice (Japanese Grown Rice)

パン2種 ¥500  
2 Kinds of Bread

## MAIN DISH

メインディッシュ

県産豚とんかつサンドイッチ ¥2,000  
Okinawa Pork Cutlet Sandwich

県産あぐー豚ボロネーゼパスタ ¥2,400  
Okinawan Agu Pork Bolognese Pasta

やんばる鶏と県産和牛のアイランドカレー ¥2,400  
Island-Style Curry with Yanbaru Chicken  
and Okinawan Wagyu Beef

はいむるぶしバーガー ¥2,900  
100% Okinawan Beef Patty, Sliced Pork, Fried Egg  
Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, French Fries

いまいゆ海鮮丼 ¥3,200  
自家製醬(ひしお)添え 味噌汁付き  
鮭・白身魚二種・車海老・いくら  
Seafood Rice Bowl (Kaisen-don) with Miso Soup

沖縄近海鮮魚のグリル ¥4,300  
焦しバターとアンチョビのソース  
Grilled Ryukyu Coastal Fish with Browned Butter  
and Anchovy Sauce

## VEGETARIAN DISH

ベジタリアンディッシュ

島豆腐とひよこ豆のスパイスカレー ¥2,000  
Island Tofu and Chickpea Spiced Curry

紫芋コロッケ 彩りクスクス添え ¥2,000  
Purple Sweet Potato Croquette Served  
with Colorful Couscous

大豆ミートのボロネーゼパスタ ¥2,400  
Bolognese Pasta with Soy Meat

豆乳カルボナーラ フェットチーネ ¥2,400  
Soy Milk Carbonara Fettuccine

## DESSERT

デザート

小浜島産黒糖のシュークリーム ¥1,500  
Cream Puff with Kohama Island Brown Sugar

ニューヨークチーズケーキ ¥2,100  
南国フルーツ添え  
New York Cheesecake with Tropical Fruits

ヨーグルトのカッサータ ¥1,900  
小浜島黒糖のカaramelソース  
Yogurt Cassata  
with Kohama Island Brown Sugar Caramel Sauce



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

Reservations required (please book by 2:00 PM the day)  
Reservations are accepted for parties of 2 or more  
完全予約制(当日 14:00までにご予約ください) 2名様より受付

Okinawa Agu Pork and Okinawa Fish Shabu-Shabu  
あぐー豚と沖縄近海鮮魚のしゃぶしゃぶ

¥ 12,000 | 1名様  
¥ 12,000 per person

A Selection of Agu Pork Cuts  
(Loin, Belly, and Shoulder)  
あぐー豚盛り合わせ  
(ロース・バラ・うで)

Local Fish Sashimi  
沖縄近海鮮魚お造り

Assorted Vegetables  
島野菜盛り合わせ

With a Blended Dashi of Rishiri kelp and Bonito  
Carefully Balanced for Aroma and Umami to  
Enhance the Natural Sweetness  
and Rich Flavor of Agu Pork Fat  
あぐー豚の脂の甘味や旨味を引き立たせる  
香りと旨味のバランスが  
良い利尻昆布と鰹の合わせ出汁で

House-made Jimami (Okinawan Peanut) Sauce  
Ponzu Citrus Soy Sauce  
Homemade Shichimi Chili Blend  
Grated Daikon Radish  
Chopped Green Onions  
自家製ジーマミーソース・ポン酢  
自家製七味・大根おろし・打ち葱

Choice of Rice Dish  
お食事  
Please Select One  
下記より1種お選びいただけます  
Yaeyama Soba Noodle / Rice Porridge  
八重山そば / 雑炊

Seasonal Fruits  
季節のフルーツ



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.

# MIDNIGHT MENU

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 彩り野菜のオムレツテリーヌ 冷製仕立て<br>Cold Omelet Terrine with Seasonal Colorful Vegetables          | ¥ 1,500 |
| 自家製ピクルスと島野菜のギリシャ風マリネ<br>Home Made Pickles and Marinated Island Vegetables             | ¥ 1,700 |
| フレッシュチーズの盛り合わせ 黒糖シロップ添え<br>Selection of Fresh Cheeses with Okinawan Brown Sugar Syrup | ¥ 1,700 |
| 石垣牛スティックサラミ<br>Ishigaki Beef Stick Salami                                             | ¥ 1,800 |
| あぐー豚のリエット バゲット添え<br>Agu Pork Rillettes with Baguettes                                 | ¥ 2,000 |



※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information.

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.