

# PREFIX DINNER COURSE

¥13,000 ~ | 1名様

プリフィックスディナーコース

¥13,000 or more per person

## APPETIZER | 前菜

シーフードプラッター +¥1,500 | 1名様 (Per Person)  
Seafood Platter

帆立貝柱のレモンオイルマリネ 赤パプリカのソース、海ぶどうのカクテル  
石垣港水揚げ キハダマグロの軽いスモーク、冷製蛤のワイン蒸し 南国トマトのケッカソース  
Lightly Smoked Yellowfin Tuna Caught at Ishigaki Port, Chilled Clams Steamed in Wine with Tropical Tomato Checca Sauce  
Scallops Marinated in Lemon Oil and Red Pepper Sauce, Grouper Fish Fritters with Remoulade Sauce

OR

テビチと牛タンと彩り野菜のテリーヌ 沖縄味噌とアンチョビソース +¥1,200 | 1名様 (Per Person)  
Pig's Feet (Tebichi), Beef Tongue and Colorful Vegetable Terrine with Okinawa Miso and Anchovy Sauce

OR

シーザーサラダ あぐー豚の生ハムのせ ポーチドエッグ  
Caesar Salad Topped with Agu Pork Prosciutto and Poached Eggs

## SOUP | スープ

本日のスープ  
Today's Soup

## MAIN | メイン

国産黒毛和牛フィレステーキ  
「100g +¥5,000」 「150g +¥7,000」 「200g +¥9,000」 | 1名様 (Per Person)  
Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak

OR

国産黒毛和牛サーロインステーキ  
「100g +¥3,000」 「150g +¥5,000」 「200g +¥7,000」 | 1名様 (Per Person)  
Japanese Wagyu Beef Sirloin Steak

OR

国産牛サーロインステーキ 150g  
Japanese Beef Sirloin Steak

OR

琉球鮮魚のアクアパッツァ仕立て シークワーサー胡椒の香り  
Ryukyu Fresh Fish Acqua Pazza with Shikwasa Pepper Aroma

## RICE or BREAD | お食事

ガーリックライス(国産米) +¥1,500 1名様 (Per person)  
Garlic Rice (Japanese Grown Rice)

OR

バゲット  
Baguette

## DESSERT | デザート

ニューヨークチーズケーキ 南国フルーツを添えて  
New York Cheesecake with Tropical Fruits

OR

ハイカカオのガトー カカオニブと豆乳アイス  
High-Cacao Chocolate Gateau with Cacao Nibs and Soy Milk Ice Cream

OR

ヨーグルトのカッサータ 小浜島黒糖のカaramelソース

Yogurt Cassata with Kohama Island Brown Sugar Caramel Sauce

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※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.



# WELLNESS COURSE

ウェルネスコース

¥ 16,000 | 1名様

¥ 16,000 per person

## APPETIZER | 前菜

沖縄近海鮮魚のカルパッチョ仕立てマイヤーレモンのジェスト

Carpaccio of Okinawan Coastal Catch with a Whisper of Meyer Lemon Zest

OR

沖縄近海キハダマグロの自家製ツナとアボカドのタルタル

House-cured Yellowfin Tuna from Okinawa with Avocado Tartar

## SOUP | スープ

島人参のポタージュ アルガンオイルの香り

Velouté of Island Carrot, finished with the Aroma of Argan Oilp

OR

沖縄野菜のガルビール

Garbure of Okinawan Garden Vegetables

A refined interpretation of the rustic Southern French classic

## MAIN | メイン

琉球魚介とアーサーのアクアパッツァ アスパラと冬瓜

Ryukyu Ocean Harvest and Sea Lettuce Acqua Pazza with  
Asparagus and Winter Melon

OR

仔羊のロースト 島野菜のグリル添え フーチバー と黒オリーブのタップナード

Roasted Lamb Loin with Grilled Island Vegetables  
elevated by a Refined Tapenade of Okinawan Mugwort and Black Olives

## DESSERT | デザート

ハイカカオチョコレートのがトー カカオニブの豆乳アイスを添えて

High-Cacao Chocolate Gâteau with Cacao-Nibs Soy Milk Ice Cream

OR

ヨーグルトとドライフルーツのカッサータ 小浜島の黒糖カラメル

Yogurt & Dried Fruit Cassata with Caramel of Kohama Island Brown Sugar

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※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.



# T-BONE STEAK COURSE

Tボーンステーキコース

¥ 18,500~ | 1名様  
¥ 18,500 or more per person

## APPETIZER | 前菜

シーフードプラッター +¥1,500 | 1名様 (Per Person)  
Seafood Platter

石垣港水揚げ キハダマグロの軽いスモーク、冷製蛤のワイン蒸し 南国トマトのケッカソース  
帆立貝柱のレモンオイルマリネ 赤パプリカのソース、海ぶどうのカクテル +¥1,500 | 1名様 (Per Person)  
Lightly Smoked Yellowfin Tuna Caught at Ishigaki Port, Chilled Clams Steamed in Wine with Tropical Tomato Checca Sauce  
Scallops Marinated in Lemon Oil and Red Pepper Sauce, Grouper Fish Fritters with Remoulade Sauce

OR

テビチと牛タンと彩り野菜のテリーヌ 沖縄味噌とアンチョビソース +¥1,200 | 1名様 (Per Person)  
Pig's Feet (Tebichi), Beef Tongue and Colorful Vegetable Terrine with Okinawa Miso and Anchovy Sauce

OR

シーザーサラダ あぐー豚の生ハムのせ ポーチドエッグ  
Caesar Salad Topped with Agu Pork Prosciutto and Poached Eggs

## SOUP | スープ

本日のスープ  
Today's Soup

## MAIN | メイン

Tボーンステーキ  
T-Bone Steak

2名様からお承り致します

奇数人数でご予約の場合は国産黒毛和牛フィレステーキ(150g)を1名様分プラスして提供いたします  
Minimum of 2 People required

If there is an odd number of people making a reservation, we will provide an additional 150g Japanese wagyu beef fillet steak for each person.

## RICE or BREAD | お食事

ガーリックライス(国産米) +¥1,500 1名様 (Per person)  
Garlic Rice ( Japanese Grown Rice)

OR

バゲット  
Baguette

## DESSERT | デザート

ニューヨークチーズケーキ 南国フルーツを添えて  
New York Cheesecake with Tropical Fruits

OR

ハイカカオのガトー カカオニブと豆乳アイス  
High-Cacao Chocolate Gateau with Cacao Nibs and Soy Milk Ice Cream

OR

ヨーグルトのカッサータ 小浜島黒糖のカaramelソース

Yogurt Cassata with Kohama Island Brown Sugar Caramel Sauce

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

※すべての料金は税込価格となります All prices include tax.

※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.

