表記料金に、消費税およびサービス料10%を別途頂戴いたします。
In addition to the prices listed, consumption tax and a 10% gratuity will also be charged.

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
Please let us know if you have any food allergies.

※国産米を使用しております。
※We use domestically produced Japanese rice.

20170626

·HOPE·

旬の彩りディナー　Seasonal colored dinner

お１人様
per person

5,000円

新鮮野菜サラダ
Fresh vegetable salad

県産食材の前菜３種
Okinawan Appetizer

本日のスープ
Soup of the day

オーストラリア産　ステーキ
サーロイン　または　フィレ
Steak Australian beef Sirloin or filet

ライス　または　パン
Rice or Bread

食後に コーヒー･紅茶･アイスクリーム から1つお選びいただけます。
Please choose from Coffee, Tea, or Ice cream after a meal.

·HOPE·

Appetizer 前菜

新鮮野菜サラダ　お好みのドレッシングで　(和風･ゴマ･フレンチ)
Fresh vegetable salad Your choice of dressing (Japanese, sesame, French)

1,300円　ハーフサイズ 650円
Half size

シーザーサラダ
Caesar Salad

2,000円　ハーフサイズ 1,000円
Half size

海ぶどう　シークヮーサーソース
Sea grapes with Shikuwasa (citrus fruit) sauce

500円

白身魚のカルパッチョ　ジェノベーゼソース
White fish carpaccio with Genovese sauce

1,600円

スモークサーモンとオニオンスライス　ケッパー風味
Smoked salmon with sliced onion seasoned with capers

1,600円

本部牛のコールドビーフ　オリジナル粒マスタードソース
Cold Motobu beef with original grain mustard sauce

3,000円

紅イモフライ
Fried beniimo (purple potato)
900円

ポテトフライ
fried potatoes
500円

車海老の塩茹で、または唐揚げ
Salt boiled or deep fried kuruma shrimp
1,600円

白身魚のグリル
Grilled white fish
3,000円

エゾアワビの香草バター焼き
Butter herb roasted Ezo abalone
2,800円

県産島豚のソーセージ２種（プレーン・島唐辛子・アーサ・島らっきょう）
2 types of locally produced pork sausage (plain, Okinawan chili pepper, sea lettuce, pickled Okinawan scallion)
2,000円

スーチカーのグリル
Grilled Okinawan salt pork
2,000円

·HOPE·
Steak ステーキ

【要予約】骨付き国産牛ロースステーキ　アーカンソースタイル
Arkansas style Japanese beef loin steak with bone
20,000円

黒毛和牛 ステーキ
サーロイン　または　フィレ
Japanese black beef Sirloin or filet steak
8,000円

国産牛 ステーキ
サーロイン　または　フィレ
Japanese domestic beef Sirloin or filet steak
6,000円

オーストラリア産 ステーキ
サーロイン　または　フィレ
Australian beef Sirloin or filet steak
4,000円

黒毛和牛100%　ハンバーグステーキ
100% Japanese black beef hamburger steak
3,500円

あぐー豚ロースのグリル
Okinawan pork “Agu” steak
3,000円

やんばる地鶏もも肉のグリル
Grilled leg of chicken producing province
3,000円

ステーキにはスープと、ライスまたはパンがつきます。
Steak is served with soup, rice or bread

·HOPE·

Kid's Meal お子様セット

メイン料理、えびフライ、たまごやき、
ポテトフライ、やさい、スープ、ライス または パン

Main dish, fried shrimp, rolled omelet, French fries, vegetables, soup, rice or bread

メイン料理は以下よりお選びください。
Please choose a main dish from the following menu

ミニステーキ 3,000円
Mini steak

ミニハンバーグ 2,500円
Mini hamburger steak

Dessert デザート

フルーツタルト
Fruit tart
500円

アイスクリーム
Ice cream
350円

シャーベット
Sherbet
350円

·HOPE·

Soft drink・Non-alcoholic cocktail

ソフトドリンク・ノンアルコールカクテル

ソフトドリンク　ALL 600円

Soft drink

マンゴージュース Mango juice

グァバジュース Guava juice

パイナップルジュース Pineapple juice

シークヮーサージュース Shikuwasa (citrus fruit) juice

アセロラジュース Acerola juice

オレンジジュース Orange juice

グレープフルーツジュース Grapefruit juice

アップルジュース Apple juice

クランベリージュース Cranberry juice

コカコーラ Coca-Cola

ジンジャーエール Ginger ale

コーヒー Coffee (Hot/Iced)

紅茶 Tea (Hot/Iced)

カヌ茶 Kanucha (Oolong tea with herbs)

ノンアルコール・カクテル　ALL 800円

Non-alcoholic cocktail

青の洞窟 Blue Grotto

グリーンアップルシロップ、ブルーキュラソーシロップ、ソーダ
Green apple syrop, Blue curacao syrop, Soda

サマーブリーズ Summer Breeze (Virgin Breeze)

クランベリー、グレープフルーツ
Cranberry, Grapefruit

パイナップルパーク Pineapple park

ココナッツシロップ、パイナップルジュース、レモンジュース、ミルク
Coconut syrup, Pineapple, Lemon, Milk

ももパイン MOMOMO-Pine

ピーチシロップ、パイナップルジュース、シークァーサー
Peach syrup, Pinapple, Shikuwasa

ハイビスカス Hibiscus

アセロラ、マンゴー、オレンジ、グレナデンシロップ
Acerola, Mango, Orange, Grenadine syrup

ハイサイピーチ Haisai peach

ピーチシロップ、シークヮサー、グレープフルーツ、トニックウォーター
Peach syrup, Shikuwasa, Grapefruit, Tonic water

·HOPE·
Cocktail カクテル

トロピカルカクテル
Tropical Cocktail

ALL 1,200円

ピニャコラーダ Piña Colada

チチ Chi Chi

ブルーハワイ Blue Hawaii

泡盛カクテル
Awamori Cocktail

ALL 750円

尚巴志（しょうはし） Syohashi

阿麻和利（あまわり） Amawari

尚泰久（しょうたいきゅう） Syotaikyu

リキュール
Liqueur

ALL 950円

カシス Blackcurrant(Cassis)

ピーチ Peach

ディタ Dita

パッソア Passoa

カンパリ Campari

マリブ Malibu

and more...
please ask!!

スピリッツ
Spirits

ALL 950円

ジン Gin

ウォッカ Vodka

ラム Rum

テキーラ Tequila

·HOPE·

Beer ビール

オリオンビール生 Orion draft beer			800円
オリオンビール Orion beer		小瓶 Small bottle	700円
キリン一番搾り Kirin beer		小瓶 Small bottle	700円
バドワイザー Budweiser		小瓶 Small bottle	700円

ノンアルコールビール Non-alcoholic beer

オリオンクリアフリー Orion Clear FREE
小瓶 Small bottle 700円

Bourbon & Whiskey
バーボン & ウィスキー

I·W·ハーパー 12年 I.W.HARPER aged 12 years		グラス glass	1,300円
ワイルドターキー 12年 WILD TURKEY aged 12 years		グラス glass	1,200円
ジャックダニエル Jack Daniel		グラス glass	1,200円
シーバスリーガル 12年 CHIVAS REGAL aged 12 years		グラス glass	1,000円
ジェムソン Jameson		グラス glass	600円

Wine ワイン

ハウスワイン（フランス） House wine <France>	赤 または 白 Red or White	ボトル Bottle	4,500円
		グラス Glass	800円

シャンパン Champagne

モエ・エ・シャンドン（フランス）
Moet & Chandon <France>

バランスの良いエレガントな味わい。
前菜・メインなどあらゆる料理に合います。

13,000円

スパークリングワイン Sparkling wine

ロータリ・ブリュット（イタリア）
Rotari Brut <Italy>　ミニボトルMini Bottle 187ml

シャルドネ100%を長期間熟成。
リンゴなどの豊かなアロマと
フレッシュ&フルーティーな味わい。

1,500円

ロデレール・エステート・ブリュット（アメリカ）
Roederer Estate Brut <America>

甘い果実系を思わせる香り。
熟した果実のようにしっとりとした風味。

8,000円

モンテ・ベッロ（イタリア）
Monte bello <Italy>

フルーティな香りで爽やかな余韻の残る味わい。
乾杯や前菜とお楽しみ下さい。

4,500円

赤ワイン Red wine

ヘス・アローミ・カベルネ・ソーヴィニヨン（アメリカ）
Hess Allomi Cabernet Sauvignon <America>

シルクのような口当たり。上品な酸味とコク。
バランスに優れたワイン。

13,000円

ムートン・カデ・レゼルブ・メドック（フランス）
Mouton Cadet Reserve Medoc <France>

凝縮された黒い果実の香りと、心地よさ。
深みのある風味。

6,500円

ベリンジャー・カベルネ・ソーヴィニヨン（アメリカ）
Beringer Cabernet Sauvignon <America>

果実味あふれる香りと滑らかな口当り。
バランスの良さが魅力。

4,500円

白ワイン White wine

ベリンジャー・シャルドネ（アメリカ）
Beringer Chardonnay <America>

洋梨や桃のような香り。
爽快な口当りできりっとした風味。

4,500円

Awamori 泡盛

限定秘蔵酒

「かねやま」15年 古酒
本部 / 山川酒造 43度 グラス 1,200円

Kaneyama — Motobu, 43% — glass

古酒ならではの華やかな香りととろけるような甘さが特徴。

瑞泉「おもろ」15年古酒
那覇 / 瑞泉酒造 43度 グラス 1,200円

Omoro — Naha city, 43% — glass

こだわりのコクと香りは最上質と評価される泡盛。

海の邦10年古酒
那覇 / 沖縄県酒造協同組合 43度 グラス 700円

Uminokuni — Naha city, 43% — glass

泡盛メーカーが全社参加して開発した。正に「古酒の傑作」。

千年の響
今帰仁 / 今帰仁酒造 43度 グラス 700円

Sennennohibiki — Nakijin, 43% — glass

ブランデーのような甘味が特徴。まろやかでコクのある味わい。

まさひろゴールド
糸満 / まさひろ酒造 43度 グラス 700円

Masahiro Gold — Itoman city, 43% — glass

風格のある飲み応えと深みのある味わいが特徴の熟成古酒。

くら
名護 / ヘリオス酒造 25度 グラス 700円

Kura — Nago city, 25% — glass

琥珀色の泡盛。華やかな芳香と深い味わいをお楽しみください。

北谷長老
北谷 / 北谷長老酒造 30度 グラス 700円

Chatan Choro — Chatan, 30% — glass

上品な香りとキレの良さ、名僧「南陽紹弘禅師」から命名。

琉球王朝
宮古島 / 多良川 30度 グラス 700円

Ryukyuocho — Miyakojima, 30% — glass

「仕込み水」と「割水」適した水を使い分けた極上の逸品。

久米仙 ブラウン
久米島 / 久米島の久米仙 30度 グラス 700円

Kumesen Brown — Kumejima, 30% — glass

天然湧き清水を使用し、爽やかな香りとスッキリした味わいが特徴。

龍 ゴールド
金武 / 金武酒造 25度 グラス 700円

Tatsu Gold — Kin, 25% — glass

通称「たつ」独特の風味とマイルドな仕上がり。