

前 菜

Appetizers

海老、イカ、青野菜のオリーブオイル炒めガーリック・唐辛子風味 2,300円
Shrimp, squid and green vegetables fried with olive oil, garlic and chilli.

5種のチーズ盛り合わせ 2,500円
Cheese assortment

イタリア産生ハムと旬の果実 2,800円
Italian prosciutto with seasonal fruit

前菜盛り合わせ 2,800円
Appetizer assortment

サ ラ ダ

Salad

海ぶどう、ツナ、玉子入り和風サラダ 1,200円
Japanese style salad with umibudou seaweed, tuna and egg

ポーチドエッグ入りシーザーサラダ 1,200円
Caesar salad with poached egg

ス ー プ

Soup

本日のスープ 600円
Soup of the day

具だくさんミネストローネバジルの香り 800円
Minestrone soup with many ingredients, topped with basil

上記料金は、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

パスタ

Pasta

茄子とマッシュルーム入りミートソーススパゲティー 1,800円
Meat sauce spaghetti with eggplant and mushroom

トマト風味の海の幸ペスカトーレスパゲティー 2,000円
Spaghetti pescatore with seafood

リゾット

Risotto

三種の茸リゾット 2,000円
Risotto with three kind of mushrooms

色々野菜の具だくさんスープリゾット 2,000円
Soup risotto with many vegetables

ピッツァ

Pizza

ゴーヤとスーチカーの沖縄ピッツァ 1,800円
Okinawan style pizza with bitter melon and salted pork

トマトとバジルのマルゲリータ 1,800円
Pizza margherita with tomato and basil

上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.

メインディッシュ

Main dish

桜島鶏もも肉のグリル ガーリックオイル風味 (200g) Grilled Sakurajima chicken thigh with garlic oil	2,000円
ハンバーグステーキ バローロとマディラ酒のソース (160g) Hamburger steak topped with a Madeira and Barolo wine sauce	2,000円
ホタテ貝柱と海老の酸味あるバターソース Scallop and shrimps topped with a slightly sour butter sauce	2,500円
沖縄県産魚の地中海風 (70g) Local fish poele Mediterranean style	2,500円
柔らかクインスステーキ ポルチーニソース (140g) Tenderloin steak topped with a porcini sauce	4,000円
パン又はライス Bread or rice	350円
フランスパンのガーリックトースト Baguette garlic toast	500円

デザート

Dessert

本日デザート各種 Dessert of the day	600円
旬の果実盛り合わせ (2~3人前) Assortment of seasonal fruits (for 2-3 people)	2,500円

上記料金に、消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.