

SIGNATURE ROLL

もとぶ黒毛和牛の岩塩炙トリュフロール Motobu Wagyu Beef Seared on Rock Salt and Truffle Roll	2pieces ¥2,200
--	-------------------

COLD APPETIZER / SALAD

シャルキュトリー (サラミ、生ハム、チキン、鴨) Italian Charcuterie (Salami , Prosciutto , Chicken , and Duck)	¥2,800
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese Plate	2,500
ブッラターチーズとみずみずしいフレッシュトマト Burrata Cheese and Fresh Tomatoes	2,800
トリュフとチーズのクラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad with Truffle & Cheese	3,000
真鯛のカルパッチョ 酸味広がる柑橘ヴィネグレット Sea Bream Carpaccio with Citrus Vinaigrette	2,600
やんばるチキンと緑色野菜のハーブサラダ 苦瓜のソース Yambaru Chicken with Herb Salad, Bitter Melon Sauce	2,800
県産本マグロの炙りカルパッチョ 島ラッキョウとピーナッツのソース Okinawan Bluefin Tuna Carpaccio, Okinawan Shallots and Peanut Sauce	3,500

PIZZA / PASTA / RISOTTO

王道のマルゲリータ "Margherita" Tomato Sauce, Basil, Mozzarella Cheese	¥2,800
"クアトロフォルマッジ" 4種のチーズピザ "Quatttro Formaggi" Four Kinds of Cheese	3,200
沖縄県産ジョールベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ Fresh Tomato Amatriciana with Okinawan Jor Bacon	3,200
自家製タリアテッレ トリュフ香るキノコカルボナーラ House-made Tagliatelle Carbonara with Truffle and Mushroom	3,500
自家製タリアテッレ 沖縄県産牛とサトウキビ酢のボロネーゼ House-made Tagliatelle Bolonese with Okinawan Beef and Sugar Cane	3,800
沖縄県産ジョールベーコンのカルボナーラ・リゾット " Carbonara Risotto" with Okinawan Jor Bacon	3,300

アラカルトのイメージ画像はこちらのQRコードからご覧いただけます。
Please scan this QR code to view the à la carte image gallery.



料金は日本円にて表記しており、税金およびサービス料が含まれております。
Above prices are quoted in Japanese Yen, and including applicable tax and service charge.

MAIN DISHES

沖縄県産もとぶ牛 (150g) / ガーリック、和風おろしソース Motobu Wagyu Beef (150g) / Garlic, Japanese-Style grated Radish Sauce	Ask
オーストラリア産穀物肥育牛フィレ肉 (150g) / ガーリック、和風おろしソース Australian Grain Fed Beef Tenderloin (150g) / Garlic, Japanese-Style grated Radish Sauce	¥6,600
牛肉のブラザート 季節野菜のコンビネーション / バーニャカウダソース Braised Beef with Seasonal Vegetable Composition / Bagna Cauda Sauce	5,800
島黒あぐー豚肩ロース (150g) / ノイリーソース、いなむちソース Agu Pork Shoulder Roast (150g) / Noilly Prat, Okinawan White Miso Sauce	5,600
沖縄県産本マグロ (150g) / ねぎソース Okinawan Bluefin Tuna (150g) / Green Onion Sauce	4,800
ズッパディペッシェ サフランの香りオルトッツォとご一緒に Zuppa di Pesce with Saffron Aroma and Orzo	4,300
伊勢海老 (1尾) / ノイリーソース、バルサミコ酢、アメリカヌソース Spiny Lobster (Whole) / Noilly Prat, Balsamic Vinegar, American Sause	8,200

SOUP / BREAD

地元野菜のスープ パルメザンチップ添え Okinawan Vegetable Soup with Parmesan Crisps	¥1,200
コーンスープ Corn Soup	850
4種類のパン 自家製月桃バター付き Bread 4 Pieces with Homemade Shell Ginger Butter	500

アラカルトのイメージ画像はこちらのQRコードからご覧いただけます。
Please scan this QR code to view the à la carte image gallery.



料金は日本円にて表記しており、税金およびサービス料が含まれております。
Above prices are quoted in Japanese Yen, and including applicable tax and service charge.

KIDS' MENU

キッズプレート ¥2,500
(ハンバーグ, エビフライ, フレンチフライ, オムレツ, ケチャップライス, コーンスープ, バニラアイスクリーム)
Kids' Plate
(Hamburger, Fried Shrimp, French Fries, Omelet, Ketchup flavored Rice, Corn Soup, Vanilla Ice Cream)

DESSERT

黒糖バスクチーズケーキ マダガスカルバニラジェラート ¥2,200
Brown Sugar Basque Cheese Cake with Vanilla Gelato

紅イモブリュレ フロマージュジェラート 2,200
Okinawan Purple Potato Brûlée with Fromage Gelato

栗のモンテビアンコ マスカルポーネ ラム酒の香り 2,600
Chestnut Mont Blanc with Mascarpone and Rum Aroma

アラカルトのイメージ画像はこちらのQRコードからご覧いただけます。
Please scan this QR code to view the à la carte image gallery.



料金は日本円にて表記しており、税金およびサービス料が含まれております。

Above prices are quoted in Japanese Yen, and including applicable tax and service charge.