

# ランチ限定メニュー (11:00~15:00)

先付

サラダ

沖縄野菜、紅芋、島豆腐の鉄板焼き

下記よりメインディッシュをお選びください。

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1. 黒毛和牛モモステーキ (120g)                   | 4,000 円 (税込 4,400)   |
| 2. 黒毛和牛モモステーキ(120g)と久米島車えび 2尾          | 5,600 円 (税込 6,160)   |
| 3. 黒毛和牛ヒレスステーキ (80g)                   | 6,800 円 (税込 7,480)   |
| 4. 黒毛和牛ヒレスステーキ(80g)と久米島車えび 2尾          | 8,400 円 (税込 9,240)   |
| 5. 黒毛和牛ヒレ(50g)とサーロイン(70g)              | 9,800 円 (税込 10,780)  |
| 6. 黒毛和牛ヒレ(50g)とサーロイン(70g)<br>久米島車えび 2尾 | 11,400 円 (税込 12,540) |

国産こしひかりご飯、お漬物、アーサのお吸い物  
ご飯は+990円でガーリックライスに変更できます。

旬の沖縄野菜炒め

沖縄風デザート



※アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し付けください。

# グランドメニュー

先付

サラダ

沖縄野菜、紅芋、島豆腐の鉄板焼き

下記よりメインディッシュをお選びください。

	120g	200g	250g	300g
7. 極上黒毛和牛モモステーキ	7,300 (税込 8,030)	11,300 (税込 12,430)	14,300 (税込 15,730)	17,300 (税込 19,030)
8. 極上黒毛和牛モモステーキと 久米島車えび2尾	8,900 (税込 9,790)	12,900 (税込 14,190)	15,900 (税込 17,490)	18,900 (税込 20,790)
9. 黒毛和牛サーロインステーキ	9,800 (税込 10,780)	15,200 (税込 16,720)	19,200 (税込 21,120)	23,200 (税込 25,520)
10. 黒毛和牛サーロインステーキと 久米島車えび2尾	11,400 (税込 12,540)	16,800 (税込 18,480)	20,800 (税込 22,880)	24,800 (税込 27,280)
11. 黒毛和牛ヒレステーキ	13,800 (税込 15,180)	18,800 (税込 20,680)	23,800 (税込 26,180)	28,800 (税込 31,680)
12. 黒毛和牛ヒレステーキと 久米島車えび2尾	15,400 (税込 16,940)	20,400 (税込 22,440)	25,400 (税込 27,940)	30,400 (税込 33,440)

お肉が苦手なお客様に

※ヒレステーキのみ他県産和牛でご用意させていただく場合がございます。

13. 久米島車えび3尾オリーブ焼き 4,000 (税込 4,400) (円)

国産こしひかりご飯、お漬物、アーサのお吸い物  
ご飯は+990円でガーリックライスに変更できます。

旬の沖縄野菜炒め

沖縄風デザート



※アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し付けください。

## 追加メニュー

### ■黒毛和牛

- |                         |      |          |             |
|-------------------------|------|----------|-------------|
| 1. 黒毛和牛モモステーキ(ランチタイム限定) | 100g | 3,000 円  | (税込 3,300)  |
| 2. 極上黒毛和牛モモステーキ         | 100g | 6,300 円  | (税込 6,930)  |
| 3. 黒毛和牛サーロインステーキ        | 100g | 8,800 円  | (税込 9,680)  |
| 4. 黒毛和牛ヒレステーキ           | 100g | 12,800 円 | (税込 14,080) |

### ■魚介

- |                  |     |         |            |
|------------------|-----|---------|------------|
| 5. 久米島車えび        | 1 尾 | 900 円   | (税込 990)   |
| 6. 沖縄県産メカジキの鉄板焼き | 1 皿 | 1,600 円 | (税込 1,760) |

### ■焼き野菜

コース料理の鉄板焼野菜 1 品ずつ追加可能です。

- |                         |    |       |          |
|-------------------------|----|-------|----------|
| 玉ねぎ、ピーマン、紅芋、島豆腐、季節の野菜炒め | 各種 | 300 円 | (税込 330) |
| 7. ニンニクチップス             |    | 500 円 | (税込 550) |

### ■薬味

- |          |       |          |
|----------|-------|----------|
| 8. 大根おろし | 200 円 | (税込 220) |
| 9. レモン   | 200 円 | (税込 220) |

その他、ご要望ございましたらお申しつけくださいませ。

### ■単品

- |              |       |          |
|--------------|-------|----------|
| 10. サラダ      | 500 円 | (税込 550) |
| 11. お吸い物     | 300 円 | (税込 330) |
| 12. お漬物盛り合わせ | 500 円 | (税込 550) |
| 13. ガーリックライス | 900 円 | (税込 990) |
| 14. 沖縄ぜんざい   | 300 円 | (税込 330) |

15. もずく酢  
600 円(税込 660)



16. セーイカキムチ和え  
600 円(税込 660)

17. 豆腐よう  
600 円(税込 660)



# お飲物

ワイン、泡盛は別ページにございます

生ビール	1	■ キリン一番搾り	..	グラス	..	700	税込	770						
	2	■ オリオン生ビール	..	グラス	..	800	税込	880						
瓶ビール	3	■ キリンラガー	]	中ビン	..	900	税込	990						
	4	■ スーパードライ												
	5	■ サッポロエビス	]	中ビン	..	1,000	税込	1,100						
	6	■ サントリープレミアムモルツ												
	7	■ ノンアルコール グリーンズフリー	..	小ビン	..	700	税込	770						
梅酒	8	■ 泡盛黒糖梅酒	.	グラス	..	800	税込	880						
				一合	..	1,500	税込	1,650						
洋酒	9	■ ジョニーウォーカー12年	.	シングル	..	1,000	税込	1,100						
				ダブル	..	1,500	税込	1,650						
				ボトル	..	10,000	税込	11,000						
		★ ボトルキープできます												
10	■ サントリーリザーブ	.	シングル	..	800	税込	880							
			ダブル	..	1,200	税込	1,320							
			ボトル	..	9,000	税込	9,900							
お酒割用		★ お酒や梅酒の希釈用に.....												
	11	■ 炭酸水	..	190ml	]	500	税込	550						
	12	■ ミネラルウォーター	..	500ml										
	13	■ 沖縄県産シークワサー果汁	..	100ml										
日本酒	14	■ 菊 水・新潟・辛口	..	300ml	..	1,500	税込	1,650						
	15	■ 高清水(大吟醸)・秋田・やや辛口	..	300ml	..	2,000	税込	2,200						
	16	■ 真澄(純米吟醸)・長野・辛口	..	300ml	..	2,500	税込	2,750						
チューハイ ・ サワー	17	■ レモンチューハイ	]	グラス	..	700	税込	770						
	18	■ グレープフルーツチューハイ												
	19	■ 沖縄県産シークワサーサワー												
ノンアルコール カクテル	20	■ アラマンダ(さんびん茶+シークワサー)	.]	グラス	..	900	税込	990						
	21	■ デイゴ(レッドオレンジ+ジンジャーエール)												
	22	■ ティーダ(シークワサーサクッシュ)												
ソフト ドリンク	23	■ ウーロン茶	.]	グラス	..	600	税込	660						
	24	■ さんびん茶												
	25	■ うっちゃん茶(ウコン)												
	26	■ コカ・コーラ												
	27	■ コカ・コーラゼロ												
	28	■ オレンジジュース												
	29	■ シークワサージュース												
	30	■ ジンジャーエール												
	31	■ りんごジュース												
	32	■ 黒ウーロン茶							..	グラス	..	700	税込	770
	33	■ イタリア産 レッドオレンジ							..	グラス	..	1,000	税込	1,100

## 碧が厳選した上質の沖縄本場泡盛

1887年創業つくり酒屋の瑞泉10年古酒35度をご提供しております



■ 泡盛瑞泉ボトル 6,000 税込 6,600  
★ ボトルキープできます

■ 泡盛瑞泉グラス (ロックor水割り)  
800 税込 880



■ 泡盛瑞泉カラカラー合  
1,500 税込 1,650

強いお酒のイメージがある泡盛…

色々な飲料で割ることで飲みやすくなります。  
是非、本場沖縄の飲み方でお楽しみ下さい。



- 泡盛瑞泉ウーロン割り
- 泡盛瑞泉さんぴん割り
- 泡盛瑞泉うっちゃん割り
- 泡盛瑞泉シークワサー割り

各種 (グラス) 1,000 税込 1,100



■ カクテル『海』  
1,000 税込 1,100



琉球泡盛カクテル



■ カクテル『あかばな一』  
1,000 税込 1,100

# Red Wine

## グラス 赤ワイン

産地	チリ	カーヴ サン・デジラ	フランス/ローヌ
品種	カベルネ・ソーヴィニオン	シラー	
風味	ミディアムボディ	ミディアムボディ	
価格	800 税込880	1,000 税込1,100	

## サンタヘレナ レゼルヴァ シグロデオロ・カベルネ

産地	チリ/コルチャグア		
品種	カベルネ・ソーヴィニオン		
風味	ミディアムボディ		
価格	3,800 税込4,180		

熟したベリーなどの赤い果実やスパイスの香りとともに  
ヴァニラのニュアンスが感じられ、  
最後は心地よい余韻。



## アルボレダ カベルネ・ソーヴィニオン

産地	チリ/マイポー・ヴァレー		
品種	カベルネ・ソーヴィニオン他		
風味	フルボディ		
価格	6,500 税込7,150		

マイポー・ヴァレーの単一畑のぶどうを手摘みで収穫。  
オーク樽で熟成させました。



## ロバート・モンダヴィ バーボン・バレルエイジド

産地	アメリカ/カリフォルニア		
品種	カベルネ・ソーヴィニオン他		
風味	フルボディ		
価格	9,000 税込9,900		

バーボン樽で熟成させた、ヴァニラやオークの香りが  
印象的な新しいスタイルの赤ワイン。



## クロデュヴァル・ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン

産地	アメリカ/カリフォルニア		
品種	カベルネ・ソーヴィニオン他		
風味	フルボディ		
価格	20,000 税込22,000		

芳醇で落ち着いた果実味に、きめ細かなタンニン、  
円みのある酸が見事に調和した重厚かつ複雑な味わい。



## ハーフボトル カッシェロ・デル・ディアプロ カベルネ

産地	チリ/セントラル・ヴァレー		
品種	カベルネ・ソーヴィニオン		
風味	フルボディ		
価格	2,500 税込2,750		

『悪魔の蔵』の逸話を持つ、上品な香りと  
スムーズなタンニンが心地よい赤ワイン。



## ベリング・コーリー キャンティ・クラシコ

産地	イタリア/トスカーナ		
品種	サンジョヴェーゼ他		
風味	ミディアムボディ		
価格	5,500 税込6,050		

僅かにスマイルを想わせる香りを持ち  
タンニンとのやわらかさの調和がすばらしい。



## クラレンドル・ルージュ

産地	フランス/ボルドー		
品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン		
風味	ミディアムボディ		
価格	8,500 税込9,350		

オー・ブリオンの血統を引く高貴なボルドーワイン。  
芳醇な果実味と絹のように滑らかなタンニンが魅力。



## バルビ・ソプラニ・バローロ

産地	イタリア/ピエモンテ		
品種	ネッピオーロ		
風味	フルボディ		
価格	14,500 税込15,950		

イタリアワインの中で1980年にDOCGに認定された  
イタリアを代表する赤ワインの一つ。



## シャトー・クレール・ミロン

産地	フランス/ポイヤック		
品種	カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ他		
風味	フルボディ		
価格	28,000 税込30,800		

メドック格付け第5級。  
凝縮した果実味と豊富なタンニン、  
パワフルでありながらも気品漂うエレガントなワイン。



# White Wine

## グラス 白ワイン

### セnderーロ

産地 チリ  
品種 シャルドネ  
風味 辛口  
価格 800 税込880



トロピカルフルーツやシトラス系の香りとバター、ココナッツを思わせるクリーミーな味わい。

## ハーフボトル カッシュェロ・デル・ディアプロ シャルドネ

産地 チリ／アコンカグァ・ヴァレー  
品種 シャルドネ100%  
風味 辛口  
価格 2,500 税込2,750



『悪魔の蔵』の逸話を持つ。パイナップルやモモのフレッシュなアロマが楽しめます。

## ロバート・モンダヴィ ツインオークス シャルドネ

産地 アメリカ／カリフォルニア  
品種 シャルドネ他  
風味 辛口  
価格 3,800 税込4,180



『カリフォルニアワインの父』ロバート・モンダヴィが造るフルーツのアロマと心地よい余韻が魅力のワイン。

## アルボレダ・シャルドネ

産地 チリ／アコンカグァ・ヴァレー  
品種 シャルドネ  
風味 辛口  
価格 6,500 税込7,150



トロピカルフルーツやシトラス系の香りとバター、ココナッツを思わせるクリーミーな味わい。

## クラレンドル・ブラン

産地 フランス／ボルドー  
品種 ソーヴィニヨンブラン、セミヨン他  
風味 辛口  
価格 8,500 税込9,350



ピュアな果実味としっかりとしたミネラル感。超一流のワイン造りの技術を惜しみなくつぎ込んだ1本です。

## シャブリ ラ・キュヴェ・デパキ

産地 フランス／ブルゴーニュ  
品種 シャルドネ  
風味 辛口  
価格 14,000 税込15,400



甲殻類、鶏肉、シンプルな魚料理に最適です。

# Sparkling Wine

## グラス ペットナット (微炭酸ナチュラルワイン)

商品名 スブマンテ・ペコリーノ  
産地 イタリア／アブルッツォ州  
品種 ペコリーノ100%  
風味 辛口  
価格 1,000 税込1,100



酸化防止剤無添加で、無濾過・無清澄のスブマンテです。

## ハーフボトル アンジュエール・ロゼ

産地 スペイン  
品種 テンプラニーリョ他  
風味 やや甘口  
価格 2,500 税込2,750



甘いお二人にお似合いのやや甘口のハーフサイズスパークリングワインです。

## ハーフボトル カペッタ・ブリュット

産地 イタリア  
品種 ビノ・ブラン  
風味 辛口  
価格 2,800 税込3,080



きめ細かい泡立ちとシャープな口当たりがさわやかな印象のスブマンテです。

## チンザノ ピノ・シャルドネ

産地 イタリア／ピエモンテ  
品種 ピノ・ビアンコ他  
風味 辛口  
価格 4,800 税込5,280



フルーティでフレッシュな辛口スブマンテ。食前酒としても食事を通して楽しめます。

## カヴァ・ブリュット レゼルバ

産地 スペイン  
品種 マカベオ他  
風味 辛口  
価格 6,000 税込6,600



長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。爽やかな果実味を伴った余韻が長く心地よく続きます。

## グルエ・ブリュット (シャンパン)

産地 フランス／シャンパーニュ  
品種 ビノ・ノワール70%他  
風味 辛口  
価格 12,000 税込13,200



繊細な泡立ちで、ふくよかでフレッシュ且つリッチな味わい。まさに「心地よい」辛口シャンパン。