ランチ限定メニュー（11:00～15:00）

先付

サラダ

野菜スープ

沖縄野菜、紅芋、島豆腐の鉄板焼き

焼きたてパン

◆ 下記よりメインディッシュをお選びください ◆

旬の沖縄野菜炒め

沖縄ぜんざい

オーストラリア産 テンダーロインステーキ 90g	4,000 円	(税込 4,400)
オーストラリア産 テンダーロインステーキ 90g と久米島車えび２尾	5,600 円	(税込 6,160)
沖縄県産 黒毛和牛モモステーキ 90g	5,500 円	(税込 6,050)
沖縄県産 黒毛和牛モモステーキ 90g と久米島車えび２尾	7,100 円	(税込 7,810)
沖縄県産 黒毛和牛サーロインステーキ 90g	7,000 円	(税込 7,700)
沖縄県産 黒毛和牛サーロインステーキ 90g と久米島車えび２尾	8,600 円	(税込 9,460)

※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

野菜スープ

沖縄野菜、紅芋、島豆腐の鉄板焼き

焼きたてパン

◆ メインディッシュを下記よりお選びください ◆

旬の沖縄野菜炒め

沖縄ぜんざい

（円）

		120g	200g	250 g	300g
オーストラリア産牛					
1.	テンダーロインステーキ	5,000 （税込 5,500）	7,000 （税込 7,700）	8,500 （税込 9,350）	10,000 （税込 11,000）
2.	テンダーロインステーキと 久米島車えび２尾	6,600 （税込 7,260）	8,600 （税込 9,460）	10,100 （税込 11,110）	11,600 （税込 12,760）
沖縄県産和牛					
3.	黒毛和牛モモステーキ	7,000 （税込 7,700）	10,000 （税込 11,000）	12,000 （税込 13,200）	14,000 （税込 15,400）
4.	黒毛和牛モモステーキと 久米島車えび２尾	8,600 （税込 9,460）	11,600 （税込 12,760）	13,600 （税込 14,960）	15,600 （税込 17,160）
5.	黒毛和牛サーロインステーキ	10,500 （税込 11,550）	15,000 （税込 16,500）	19,000 （税込 20,900）	23,000 （税込 25,300）
6.	黒毛和牛サーロインステーキと 久米島車えび２尾	12,100 （税込 13,310）	16,600 （税込 18,260）	20,600 （税込 22,660）	24,600 （税込 27,060）
7.	黒毛和牛ヒレステーキ	16,500 （税込 18,150）	25,000 （税込 27,500）	31,000 （税込 34,100）	37,000 （税込 40,700）
8.	黒毛和牛ヒレステーキと 久米島車えび２尾	18,100 （税込 19,910）	26,600 （税込 29,260）	32,600 （税込 35,860）	38,600 （税込 42,460）
	ヒレステーキは希少部位の為、数量限定・他県産和牛でご用意させていただく場合がございます				
沖縄県産黒毛和牛 食べ比べコース					
9.	モモ(50g)&サーロイン(70g)	9,500 （税込 10,450）			
10.	モモ(50g)&サーロイン(70g)と 久米島車えび２尾	11,100 （税込 12,210）			
11.	ヒレ(50g)&サーロイン(70g)	13,000 （税込 14,300）			
12.	ヒレ(50g)&サーロイン(70g)と 久米島車えび２尾	14,600 （税込 16,060）			
お肉が苦手なお客様に					
13.	久米島車えび２尾と キューバ産ロブスター半身	6,800 （税込 7,480）			

※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。

ステーキセット

短い時間でもお召し上がりいただける
ニンニクチップ・ステーキのみの
シンプルなセットメニューをご用意致しました。
お肉を多く召し上がりたいお客様にもおすすめです。

下記よりステーキをお選びください。

オーストラリア産
テンダーロインステーキ

120g	4,300 円	(税込 4,730 円)
200g	6,300 円	(税込 6,930 円)
250g	7,800 円	(税込 8,580 円)
300g	9,300 円	(税込 10,230 円)

沖縄県産
黒毛和牛モモステーキ

120g	6,300 円	(税込 6,930 円)
200g	9,300 円	(税込 10,230 円)
250g	11,300 円	(税込 12,430 円)
300g	13,300 円	(税込 14,630 円)

沖縄県産
黒毛和牛サーロインステーキ

120g	9,800 円	(税込 10,780 円)
200g	14,300 円	(税込 15,730 円)
250g	18,300 円	(税込 20,130 円)
300g	22,300 円	(税込 24,530 円)

沖縄県産
黒毛和牛ヒレステーキ

120g	15,800 円	(税込 17,380 円)
200g	24,300 円	(税込 26,730 円)
250g	30,300 円	(税込 33,330 円)
300g	36,300 円	(税込 39,930 円)

※ヒレステーキは、数量限定・他県産和牛で
ご用意させていただく場合がございます。

焼きたてパン・野菜スープ・サラダが付きます。

※こちらのステーキセットにはデザートはついておりません。デザートは単品でご用意しております。

追加メニュー

■ステーキ

1. オーストラリア産テンダーロインステーキ	100g	4,000 円	(税込 4,400)
2. 黒毛和牛モモステーキ	100g	6,000 円	(税込 6,600)
3. 黒毛和牛サーロインステーキ	100g	9,500 円	(税込 10,450)
4. 黒毛和牛ヒレステーキ	100g	15,500 円	(税込 17,050)

■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、旬の沖縄野菜炒め	各種 300 円	(税込 330)
5. ニンニクチップス	600 円	(税込 660)

■単品

6. サラダ	600 円	(税込 660)
7. 野菜スープ	500 円	(税込 550)
8. 焼きたてパン	500 円	(税込 550)
9. ガーリックライス	900 円	(税込 990)
10. 沖縄ぜんざい	350 円	(税込 385)
11. ホットコーヒー	600 円	(税込 660)

12. 自家製デザート３種盛りプレート
1,500 円(税込 1,650)

13. セーイカキムチ和え
700 円(税込 770)

14. 豆腐よう(クラッカー添え)
800 円(税込 880)

15. 久米島車えび一尾
1,000 円(税込 1,100)

16. キューバ産ロブスター半身
4,000 円(税込 4,400)

※こちらのページに記載されているメニューは、早めのご注文をお願いいたします。
状況によってはご注文をお受けできかねますことご了承くださいませ。

お子様メニュー

写真は
和牛ハンバーグ
Aセットです

★お子様　和牛ハンバーグAセット　2,500円（税込　2,750円）
（　ミニサラダ・和牛ハンバーグ・野菜スープ・焼きたてパン
鉄板野菜・ミニオムレツ・デザート・ソフトドリンク　）

★お子様　和牛ハンバーグBセット　2,000円（税込　2,200円）
（　ミニサラダ・和牛ハンバーグ・野菜スープ・焼きたてパン
デザート・ソフトドリンク　）

★お子様　Aセット　1,500円（税込　1,650円）
（　ミニサラダ・野菜スープ・焼きたてパン
鉄板野菜・ミニオムレツ・デザート・ソフトドリンク　）

★お子様　Bセット　1,000円（税込　1,100円）
（　ミニサラダ・野菜スープ・焼きたてパン
デザート・ソフトドリンク　）

※★はハンバーグがついておりません

★和牛ハンバーグ単品　1,500円（税込　1,650円）

ご注文は10歳以下のお子様に限らせていただきます。

お飲物

ワインリストは別冊でご用意しております。スタッフにお声かけください。

生ビール	1 ■ キリン一番搾り	グラス	700	税込	770
瓶ビール	2 ■ アサヒスーパードライ	中瓶	900	税込	990
	3 ■ オリオンビール				
	4 ■ ノンアルコール グリーンズフリー	小瓶	600	税込	660
泡盛	★ ボトルキープできます 5 ■ 瑞泉（おもろ35度）	グラス	900	税込	990
		一合	1,800	税込	1,980
		ボトル	7,000	税込	7,700
	6 ■ 泡盛ウーロン茶割り	グラス	1,000	税込	1,100
	7 ■ 泡盛さんぴん茶割り				
	8 ■ 泡盛うっちん茶割り				
	9 ■ 泡盛シークヮーサー割り				
焼酎 ★ 3か月間 ボトルキープできます	10 ■ 中々（麦焼酎）	グラス	900	税込	990
		一合	1,600	税込	1,760
	11 ■ 富乃宝山（芋焼酎）	ボトル（720ml）	6,000	税込	6,600
梅酒	12 ■ 泡盛黒糖梅酒	グラス	900	税込	990
		一合	1,600	税込	1,760
洋酒 ★ 3か月間 ボトルキープできます	13 ■ マッカラン ダブルカスク12年	シングル	2,000	税込	2,200
		ダブル	3,500	税込	3,850
		ボトル	25,000	税込	27,500
	14 ■ シーバス リーガル12年	シングル	1,100	税込	1,210
		ダブル	1,600	税込	1,760
		ボトル	13,000	税込	14,300
	15 ■ サントリー リザーブ	シングル	900	税込	990
		ダブル	1,300	税込	1,430
		ボトル	11,000	税込	12,100

★ お酒や梅酒の希釈用に・・・・・・・

お酒割用

16	炭酸水	190ml	450	税込	495
17	ミネラルウォーター	525ml	600	税込	660
18	沖縄県産シークヮーサー果汁	100ml			

日本酒

19	菊　水・新潟・辛口	300ml	1,800	税込	1,980
20	高清水(大吟醸)・秋田・やや辛口	300ml	2,300	税込	2,530
21	真澄(純米吟醸)・長野・辛口	300ml	2,800	税込	3,080

チューハイ

22	レモンチューハイ	グラス	800	税込	880
23	グレープフルーツチューハイ				

カクテル

＊泡盛ベース＊

24 海
25 あかばなー(ハイビスカス)
26 カフー

＊白ワインベース＊

27 レッドオレンジ　ミモザ
28 キール
29 スプリッツァー

グラス　900　税込　990

泡盛カクテル
甘めで飲みやすい！
泡盛少なめもできます

白ワインカクテル
さっぱりして
食前酒におすすめ！

グラスワイン

(赤)センデーロ・カベルネ・ソーヴィニヨン	グラス	900	税込	990
(白)センデーロ・シャルドネ				

ワインリストは別冊でご用意しております。スタッフにお声かけください。

ノンアルコール チューハイ・カクテル

30	ノンアルコール レモンチューハイ	グラス	700	税込	770
31	アラマンダ(さんぴん茶＋シークヮーサー)	グラス	800	税込	880
32	デイゴ(レッドオレンジ+ジンジャーエール)				

ソフトドリンク

33	ウーロン茶	グラス	600	税込	660
34	さんぴん茶				
35	うっちん茶(ウコン)				
36	コカ・コーラ				
37	ジンジャーエール				
38	シークヮーサー				
39	オレンジジュース				
40	りんごジュース				
41	炭酸水				
42	黒ウーロン茶	グラス	800	税込	880
43	イタリア産　レッドオレンジジュース	グラス	900	税込	990

Glass Wine

ハウスワイン（赤）

商品名　センデーロ カベルネ・ソーヴィニヨン
産　地　チリ
品　種　カベルネ・ソーヴィニヨン
風　味　ミディアムボディ
価　格　　900　　税込 990

ハウスワイン（白）

商品名　センデーロ シャルドネ
産　地　チリ
品　種　シャルドネ
風　味　辛口
価　格　　900　　税込 990

Natural Wine

ドメーヌ・クードレ ピノ・ノワール

産　地　フランス／ラングドック・ルーション地方
品　種　ピノ・ノワール
風　味　ミディアムボディ
価　格　　7,000　　税込 7,700

上品で新鮮なアロマ、
甘いスパイスの香り。
とても柔らかいタンニン、果実味。

チェリーの香りを伴う
長い余韻へと続きます。

ドメーヌ・クードレ ヴィオニエ

産　地　フランス／ラングドック・ルーション地方
品　種　ヴィオニエ
風　味　辛口
価　格　　7,000　　税込 7,700

ジャスミン、白桃、洋ナシ、メロンなどの
華やかな香りにフレッシュで爽快な香り。

アタックは溌溂としていて、
フルーティでややコクのある果実感。

有機栽培で造られ 手摘みで丁寧に収穫されたブドウ
環境に優しい醸造方法で造られたワイン
テロワールや生産者の想い
全てを味わっていただけるのがナチュラルワインです。

自然にのびのびと育ったブドウからできる ナチュラルワインの味わいは
ブドウ本来の味を口いっぱいに感じて頂けます。
地球に優しい 心のこもったナチュラルワインを
大切な人と一緒に楽しんでみてはいかがでしょうか。

無ろ過 または 軽いフィルターを通してろ過をしてから 瓶詰めされることが多いため
ワインの色が濁っていたり 瓶の底に澱（オリ）が溜まっていたりする場合がございますが
これはブドウのうまみがしっかりと凝縮されている証拠です。
品質的には問題ありませんので 安心してお召し上がりいただけます。

Red Wine

カッシェロ・デル・ディアブロ カベルネ（ハーフボトル）

価格 2,800　　税込 3,080

産 地　チリ／セントラル・ヴァレー
品 種　カベルネ・ソーヴィニヨン
風 味　フルボディ

『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フルボディな赤ワイン。

アリキ・カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 4,000　　税込 4,400

産 地　チリ／セントラル・ヴァレー
品 種　カベルネ・ソーヴィニヨン他
風 味　フルボディ

ストロベリージャムやラズベリージャムの香りにカカオのニュアンス。シルキーなタンニンとふくよかでバランスのとれた果実味が特徴。

ベリンダ・コーリー キャンティ・クラシコ

価格 6,000　　税込 6,600

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

僅かにスミレ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。

エラスリス・アコンカグア・キュヴェ カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 7,000　　税込 7,700

産 地　チリ／アコンカグア・ヴァレー
品 種　カベルネ・ソーヴィニヨン
風 味　フルボディ

赤や黒の果実とリコリスに柔らかなミントが加わり、ナツメグ、微かなバニラ、チョコレート等の樽由来の香りが全体を縁取っています。エレガントなタンニンが長く持続するのが特徴。

ケーズラー ストーンホース・シラーズ

価格 7,500　　税込 8,250

産 地　オーストラリア／バロッサ
品 種　シラーズ
風 味　ミディアムボディ

熟した果実のアロマ、バラやユーカリの妖艶な香り。凝縮した果実味が広がるボリュームのある味わいで柔らかなタンニンが心地よい1本。

カイケン・ウルトラ・マルベック

価格 8,000　　税込 8,800

産 地　アルゼンチン／メンドーサ
品 種　マルベック
風 味　フルボディ

凝縮した果実味と穏やかなタンニンが織りなす力強い味わいのマルベック。 挑戦の象徴として渡り鳥「カイケン」と名付けられています。

クラレンドル・ルージュ

価格 9,000　　税込 9,900

産　地　フランス／ボルドー
品　種　メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
風　味　ミディアムボディ

オー・ブリオンの血統を引く高貴なボルドーワイン。
芳醇さ際立つ果実味と絹のように滑らかなタンニンが
魅力の気品ある味わい。

ロバート・モンダヴィ バーボン・バレルエイジド

価格 10,000　　税込 11,000

産　地　アメリカ／カリフォルニア
品　種　カベルネ・ソーヴィニヨン他
風　味　フルボディ

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。

ラ・クレマ　ピノ・ノワール・ソノマ

価格 13,000　　税込 14,300

産　地　アメリカ／ソノマ・コースト
品　種　ピノ・ノワール
風　味　ミディアムボディ

厚みのある果実味と可憐な酸味が
洗練された余韻へと誘う上品な味わい。
天才醸造家が手掛ける美しい仕上がりのピノ・ノワール。

バルビ・ソプラーニ・バローロ

価格 16,000　　税込 17,600

産　地　イタリア／ピエモンテ
品　種　ネッビオーロ
風　味　フルボディ

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。

クロデュヴァル・ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 22,000　　税込 24,200

産　地　アメリカ／カリフォルニア
品　種　カベルネ・ソーヴィニヨン他
風　味　フルボディ

カリフォルニアワインの栄光を築いた造り手。
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。

シャトー・クレール・ミロン

価格 30,000　　税込 33,000

産　地　フランス／ポイヤック
品　種　カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ他
風　味　フルボディ

メドック格付け第五級。
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赤ワイン。

ケイマス・スペシャル・セレクション カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 45,000　　税込 49,500

産　地　アメリカ／ナパ・ヴァレー
品　種　カベルネ・ソーヴィニヨン
風　味　フルボディ

きめ細やかなタンニンとソフトな酸が全体を
上品かつリッチに演出。「王のような存在」と称される、
官能的なほどしなやかで甘美な味わい。

White Wine

カッシェロ・デル・ディアブロ シャルドネ（ハーフボトル）

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　2,800　税込 3,080

『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るワインです。

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　4,000　税込 4,400

『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。

テラザス・レゼルヴァ・シャルドネ

産 地　アルゼンチン/メンドーサ
品 種　シャルドネ
風 味　辛口
価 格　7,000　税込 7,700

アプリコット、桃、マンゴーやパイナップル等の熟したフルーツのアロマ。オークの新樽での発酵によるバニラやキャラメルの豊かな香り。

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、ミュスカデル
風 味　辛口
価 格　9,000　税込 9,900

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　15,500　税込 17,050

レモンのような柑橘系の果実香、豊富なミネラル
リンゴ、かすかにハーブのニュアンスが楽しめます。

Sparkling Wine

カベッタブリュットスプマンテ（ハーフボトル）

産 地　イタリア
品 種　ピノ・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プマンテです。

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット

産 地　チリ
品 種　シャルドネ、ピノ・ノワール
風 味　辛口
価 格　4,000　税込 4,400

チリ最高峰のワイナリーが手掛けるスパークリング。
凝縮した果実味とドライな飲み口。

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　5,000　税込 5,500

フルーティでフレッシュ感のある辛口スプマンテ。
食前酒としても食事を通しても楽しめます。

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　7,000　税込 7,700

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、
心地よい余韻が長く続きます。

カルテット アンダーソン・ヴァレー ブリュット

産 地　アメリカ／アンダーソン・ヴァレー
品 種　シャルドネ、ピノ・ノワール
風 味　辛口
価 格　14,000　税込 15,400

重層的なアロマ、リッチな味わいとシャープなキレ、
心地よい苦みをまとった深みのある味わいです。

シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット

産 地　フランス／シャンパーニュ
品 種　シャルドネ、ピノ・ノワール
風 味　辛口
価 格　22,000　税込 24,200

世界屈指の名門一族のシャンパーニュ・メゾン。
スムースな飲み口で様々な要素が素晴らしい、力強い
味わいでありつつ、柔らかさを併せ持つ仕上がりです。