

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。

(円)

| | 120g | 200g | 250g | 300g |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <i>オーストラリア産牛</i> | | | | |
| 1. ヒレステーキ | 4,800 (税 5,280) | 6,800 (税込 7,480) | 8,300 (税込 9,130) | 9,800 (税 10,780) |
| 2. ヒレステーキと 久米島車えび2尾 | 6,300 (税込 6,930) | 8,300 (税込 9,130) | 9,800 (税込 10,780) | 11,300 (税込 12,430) |
| <i>沖縄県産和牛</i> | | | | |
| 3. 黒毛和牛モモステーキ | 6,800 (税込 7,480) | 9,300 (税込 10,230) | 11,300 (税込 12,430) | 13,300 (税込 14,630) |
| 4. 黒毛和牛モモステーキと 久米島車えび2尾 | 8,300 (税込 9,130) | 10,800 (税込 11,880) | 12,800 (税込 14,080) | 14,800 (税込 16,280) |
| 5. 黒毛和牛サーロインステーキ | 9,800 (税込 10,780) | 13,500 (税込 14,850) | 17,000 (税込 18,700) | 20,500 (税込 22,550) |
| 6. 黒毛和牛サーロインステーキと 久米島車えび2尾 | 11,300 (税込 12,430) | 15,000 (税込 16,500) | 18,500 (税込 20,350) | 22,000 (税込 24,200) |
| 7. 黒毛和牛 ヒレ 50g とサーロイン 70g | 11,800 (税込 12,980) | | | |
| 8. 黒毛和牛 ヒレ 50g とサーロイン 70g 久米島車えび2尾 | 13,300 (税込 14,630) | | | |
| 9. 黒毛和牛ヒレステーキ | 15,800 (税込 17,380) | 22,000 (税込 24,200) | 27,500 (税込 30,250) | 33,000 (税込 36,300) |
| 10. 黒毛和牛ヒレステーキと 久米島車えび2尾 | 17,300 (税込 19,030) | 23,500 (税込 25,850) | 29,000 (税込 31,900) | 34,500 (税込 37,950) |
| 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 | | | | |
| <i>お肉が苦手なお客様に</i> | | | | |
| 11. 久米島車えびオリーブ焼 (3尾) | 4,000 (税込 4,400) | | | |

※こちらのコースは
増量メニューはございません

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

沖縄ぜんざい

※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

■ステーキ

- | | | | |
|-------------------|------|----------|-------------|
| 1. オーストラリア産ヒレステーキ | 100g | 3,800 円 | (税込 4,180) |
| 2. 黒毛和牛モモステーキ | 100g | 5,800 円 | (税込 6,380) |
| 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 | 14,800 円 | (税込 16,280) |

■追加メニュー

- | | | |
|----------------------------------|---------|------------|
| 5. セット A (サラダ・ご飯・お吸い物・漬物・沖縄ぜんざい) | 1,500 円 | (税込 1,650) |
| 6. セット B (ご飯・お吸い物・漬物) | 800 円 | (税込 880) |

■焼き野菜

- | | | |
|--|---------|------------|
| 7. 鉄板焼野菜 (玉ねぎ・ピーマン・紅芋・島豆腐・旬の沖縄野菜炒め) | 1,000 円 | (税込 1,100) |
|--|---------|------------|

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)

ニンニクチップス

500 円 (税込 550)

■単品

- | | | |
|---------------|-------|----------|
| 8. サラダ | 500 円 | (税込 550) |
| 9. お吸い物 | 300 円 | (税込 330) |
| 10. お漬物の盛り合わせ | 500 円 | (税込 550) |
| 11. 沖縄ぜんざい | 300 円 | (税込 330) |

12. ガーリックライス
900 円(税込 990)



13. セーイカキムチ和え
600 円(税込 660)



14. 豆腐よう
600 円(税込 660)



15. 久米島えび一尾
900 円(税込 990)



16. キューバ産ロブスター半身
4,000 円(税込 4,400)



お飲物

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|-------------------|--------------------|-------|------------|-------|--------|-------|--------|----|-----|----|-----|----|-----|
| 生ビール | 1 | ■ キリン一番搾り | .. | グラス | .. | 700 | 税込 | 770 | | | | | | |
| | 2 | ■ キリンラガー |] | 中ビン | .. | 900 | 税込 | 990 | | | | | | |
| 瓶ビール | 3 | ■ アサヒスーパードライ | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | ■ サッポロエビス |] | 中ビン | .. | 960 | 税込 | 1,056 | | | | | | |
| | 5 | ■ オリオンビール | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | ■ サントリープレミアムモルツ | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | ■ ノンアルコール グリーンスフリー | .. | 小ビン | .. | 600 | 税込 | 660 | | | | | | |
| 焼酎 | 8 | ■ 中々 (麦焼酎) | . | グラス | .. | 800 | 税込 | 880 | | | | | | |
| | | 一合 | | .. | 2,000 | 税込 | 2,200 | | | | | | | |
| | ★ ボトルキープできます | | | ボトル(720ml) | .. | 7,000 | 税込 | 7,700 | | | | | | |
| | 9 | ■ 富乃宝山 (芋焼酎) | . | グラス | .. | 800 | 税込 | 880 | | | | | | |
| | | | | 一合 | .. | 2,000 | 税込 | 2,200 | | | | | | |
| | | | | ボトル(720ml) | .. | 6,000 | 税込 | 6,600 | | | | | | |
| 梅酒 | 10 | ■ 泡盛黒糖梅酒 | . | グラス | .. | 800 | 税込 | 880 | | | | | | |
| | | | | 一合 | .. | 1,500 | 税込 | 1,650 | | | | | | |
| 洋酒 | 11 | ■ 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 | | | | | | |
| | ★ ボトルキープできます | | | ボトル | .. | 10,000 | 税込 | 11,000 | | | | | | |
| | 12 | ■ 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..... | | | | | | | | | | | | | |
| | 13 | ■ 炭酸水 | .. | 200ml |] | 500 | 税込 | 550 | | | | | | |
| | 14 | ■ ミネラルウォーター | .. | 500ml | | | | | | | | | | |
| 15 | ■ 沖縄県産シークワサー果汁 | .. | 100ml | | | | | | | | | | | |
| 日本酒 | 16 | ■ 菊 水・新潟・辛口 | .] | 300ml | .. | 1,500 | 税込 | 1,650 | | | | | | |
| | 17 | ■ 高清水(大吟醸)・秋田・やや辛口 | | 300ml | .. | 2,000 | 税込 | 2,200 | | | | | | |
| | 18 | ■ 真澄(純米吟醸)・長野・辛口 | | 300ml | .. | 2,500 | 税込 | 2,750 | | | | | | |
| チューハイ | 19 | ■ レモンチューハイ | .] | グラス | .. | 700 | 税込 | 770 | | | | | | |
| | 20 | ■ グレープフルーツチューハイ | | | | | | | | | | | | |
| カクテル | 21 | ■ キール | .. | グラス | .. | 800 | 税込 | 880 | | | | | | |
| | 22 | ■ シークワサーオペレーター | .. | グラス | .. | 1,000 | 税込 | 1,100 | | | | | | |
| ソフトドリンク | 23 | ■ ウーロン茶 | .] | グラス | .. | 600 | 税込 | 660 | | | | | | |
| | 24 | ■ さんぴん茶 | | | | | | | | | | | | |
| | 25 | ■ うっちゃん茶 (ウコン) | | | | | | | | | | | | |
| | 26 | ■ コカ・コーラ | | | | | | | | | | | | |
| | 27 | ■ オレンジジュース | | | | | | | | | | | | |
| | 28 | ■ シークワサー | | | | | | | | | | | | |
| | 29 | ■ ジンジャーエール | | | | | | | | | | | | |
| | 30 | ■ りんごジュース | | | | | | | | | | | | |
| | 31 | ■ 黒ウーロン茶 | | | | | | | .] | グラス | .. | 700 | 税込 | 770 |
| | 32 | ■ シークワサースカッシュ | | | | | | | | | | | | |

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
- 泡盛瑞泉さんびん割り
- 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 ハウスワイン



セndero 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 800 税込880



グラス ナチュラルワイン



ドメヌ・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 1,000 税込1,100



カッシュロ・デル・ディアプロ カベルネ (ハーフボトル)



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
価格 2,500 税込2,750

「悪魔の蔵」の逸話を持つ、上品な香りとはスムーズなタンニンが心地よいフルボディな赤ワイン。



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・ソーヴィニヨン
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。



ペリンダ・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素晴らしい。



アルボレダ カベルネ・ソーヴィニヨン



産地 チリ/マイポー・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
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。



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・ソーヴィニヨン
風味 ミディアムボディ
価格 8,500 税込9,350

オー・プ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。



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・ソーヴィニヨン他
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。



ラ・クレマ ピノ・ノワール・ソノマ



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
価格 12,000 税込13,200

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美しい仕上がりのピノ・ノワール。



バルビ・ソプラニ・パローロ



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D.O.C.G.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・ナバヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン



産地 アメリカ/カリフォルニア
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン他
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。



シャトー・クレール・ミロン



産地 フランス/ボイヤック
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ他
風味 フルボディ
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 ハウスワイン

セndero シャルドネ



産地 チリ
品種 シャルドネ
風味 辛口
価格 800 税込880



グラス ナチュラルワイン

ドメヌ・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 1,000 税込1,100



カッシュロ・デル・ディアブロ シャルドネ (ハーフボトル)



産地 チリ/アコンカグア・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 3,800 税込4,180

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



アルボレダ・シャルドネ



産地 チリ/アコンカグア・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 ソーヴィニオンブラン、セミヨン、ミュスカデル
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



アンジュエル・ロゼ (ハーフボトル)



産地 スペイン
品種 テンブラニリーヨ他
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。



カベッタプリュットスブマンテ (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・ピアンコ他
風味 辛口
価格 4,500 税込4,950

フルーティでフレッシュ感のある
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・プリュット・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続きます。



カルテット・アンダーソン・ ヴァレー・プリュット



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 12,000 税込13,200

複雑で重層的なアロマ、
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余韻を
お楽しみいただけます。