

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

◆メインディッシュを下記よりお選びください◆

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

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	5,000 円 (税込 5,500)
沖縄県産 黒毛和牛モモステーキ 90g と久米島車えび 2尾	6,600 円 (税込 7,260)
沖縄県産 黒毛和牛サーロインステーキ 90g	6,000 円 (税込 6,600)
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	7,600 円 (税込 8,360)



※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

◆ **メインディッシュを下記よりお選びください** ◆

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

(円)

	120g	200g	250g	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	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	8,400 (税込 9,240)	10,900 (税込 11,990)	12,900 (税込 14,190)	14,900 (税込 16,390)
5. 黒毛和牛サーロインステーキ	10,300 (税込 11,330)	14,000 (税込 15,400)	17,500 (税込 19,250)	21,000 (税込 23,100)
6. 黒毛和牛サーロインステーキと 久米島車えび2尾	11,900 (税込 13,090)	15,600 (税込 17,160)	19,100 (税込 21,010)	22,600 (税込 24,860)
7. 黒毛和牛ヒレステーキ	16,300 (税込 17,930)	23,000 (税込 25,300)	28,500 (税込 31,350)	34,000 (税込 37,400)
8. 黒毛和牛ヒレステーキと 久米島車えび2尾	17,900 (税込 19,690)	24,600 (税込 27,060)	30,100 (税込 33,110)	35,600 (税込 39,160)
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)	8,500 (税込 9,350)			
10. モモ(50g)&サーロイン(70g)と 久米島車えび2尾	10,100 (税込 11,110)			
11. ヒレ(50g)&サーロイン(70g)	12,000 (税込 13,200)			
12. ヒレ(50g)&サーロイン(70g)と 久米島車えび2尾	13,600 (税込 14,960)			
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。

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 | 5,800 円 | (税込 6,380) |
| 3. 黒毛和牛サーロインステーキ | 100g | 9,300 円 | (税込 10,230) |
| 4. 黒毛和牛ヒレステーキ | 100g | 15,300 円 | (税込 16,830) |

■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 | 500 円 | (税込 550) |
|-------------|-------|----------|

■単品

- | | | |
|--------------|-------|----------|
| 6. サラダ | 500 円 | (税込 550) |
| 7. お吸い物 | 300 円 | (税込 330) |
| 8. お漬物の盛り合わせ | 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 | 300 円 | (税込 330) |
| 11. ホットコーヒー | 500 円 | (税込 550) |

12. 自家製デザート 3 種盛りプレート
1,200 円(税込 1,320)



13. セーイカキムチ和え
600 円(税込 660)



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
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)



※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

ご注文は10歳以下のお子様に限らせていただきます。

写真は
和牛ハンバーグ
Aセットです



和牛ハンバーグは80g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・ごはん・豆腐のお吸い物
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・ごはん・豆腐のお吸い物・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) ※ハンバーグはついておりません**
(ミニサラダ・ごはん・豆腐のお吸い物・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) ※ハンバーグはついておりません**
(ミニサラダ・ごはん・豆腐のお吸い物・デザート・ソフトドリンク)
- ★**和牛ハンバーグ単品 1,500円 (税込 1,650円)**

味千汐路 あじせんしおじ

国産素材にこだわり、赤ちゃんと家族の為に丁寧に作られた離乳食です。
安心してお召し上がりください。



7ヶ月～

- ★有機米つぶつぶ野菜おじや
- ★小松菜と人参のおかゆ

12ヶ月～

- ★鮭と野菜の混ぜご飯
- ★鶏肉と野菜の五目煮

各400円(税込440円)

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 ■ 生ビール	グラス	600	税込	660	
瓶ビール	2 ■ アサヒスーパードライ	中瓶	800	税込	880	
	3 ■ オリオンビール					
	4 ■ ノンアルコール グリーンスフリー	小瓶	500	税込	550	
泡盛	★ ボトルキープできます	グラス	800	税込	880	
	5 ■ 瑞泉(おもろ35度)	一合	1,500	税込	1,650	
		ボトル	6,000	税込	6,600	
	6 ■ 泡盛ウーロン茶割り	グラス	1,000	税込	1,100	
	7 ■ 泡盛さんびん茶割り					
8 ■ 泡盛うちん茶割り						
9 ■ 泡盛シークゥーサー割り						
焼酎	10 ■ 中々(麦焼酎)	グラス	800	税込	880	
	★ 3か月間 ボトルキープできます	一合	1,500	税込	1,650	
		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	800	税込	880	
		一合	1,500	税込	1,650	
洋酒	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	
	★ 3か月間 ボトルキープできます	14 ■ シーバス リーガル12年	シングル	1,000	税込	1,100
			ダブル	1,500	税込	1,650
ボトル			12,000	税込	13,200	
15 ■ 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	10,000	税込	11,000		



★ お酒や梅酒の希釈用に……………

お酒割用	16 ■ 炭酸水	… 190ml	} … 500	税込 550
	17 ■ ミネラルウォーター	… 525ml		
	18 ■ 沖縄県産シークワサー果汁	… 100ml		

日本酒	19 ■ 菊 水・新潟・辛口	300ml	… 1,500	税込 1,650
	20 ■ 高清水(大吟醸)・秋田・やや辛口	300ml	… 2,000	税込 2,200
	21 ■ 真澄(純米吟醸)・長野・辛口	300ml	… 2,500	税込 2,750

チューハイ	22 ■ レモンチューハイ	} ・ グラス	… 700	税込 770
	23 ■ グレープフルーツチューハイ			

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 … 800 税込 880



カクテル

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	… 800	税込 880
■ (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	… 600	税込 660
31 ■ アラマンダ(さんびん茶+シークワサー)	} ・ 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	… 500	税込 550
34 ■ さんびん茶			
35 ■ うっちゃん茶(ウコン)			
36 ■ コカ・コーラ			
37 ■ ジンジャーエール			
38 ■ シークワサー			
39 ■ オレンジジュース			
40 ■ りんごジュース	} ・ グラス	… 700	税込 770
41 ■ 黒ウーロン茶			
42 ■ イタリア産 レッドオレンジジュース	・ グラス	… 800	税込 880

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 800 税込880



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 800 税込880

Natural Wine



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 6,000 税込6,600

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 6,000 税込6,600

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。

アタックは澆洌としていて、
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 2,500 税込2,750

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。



サンタヘレナ レゼルヴァ シグロデオロ・カベルネ

価格 3,800 税込4,180

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

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ます。最後は心地よい余韻。



ベリンダ・コーリー キャンティ・クラシコ

価格 5,500 税込6,050

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。



アルボレダ カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 6,500 税込7,150

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

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。



ケーズラー ストーンホース・シラーズ

価格 7,000 税込7,700

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 7,500 税込8,250

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 8,500 税込9,350

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・プ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・パレルエイジド

価格 9,000 税込9,900

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 12,000 税込13,200

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・ソプラニ・パローロ

価格 14,500 税込15,950

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

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・ナバヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 20,000 税込22,000

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

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 28,000 税込30,800

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

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 43,000 税込47,300

産地 アメリカ/ナバ・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



カッシュェロ・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 2,500 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フルーツの香りとバター、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、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・デバキ

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



アンジュエール・ロゼ (ハーフボトル)

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。



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。



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プマンテ。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、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 12,000 税込13,200



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・パロン・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 20,000 税込22,000



世界屈指の名門一族のシャンパーニュ・メゾン。スムーズ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。