








## Café & Room Service

Lunch	Café & Room Service	11:00～17:00 Last order
Dinner	Café	17:00～19:00 Last order / 20:00 Close
	Room Service	17:00～21:30 Last order
Midnight	Room Service	21:30～24:00 Last order

## Lunch & Dinner Menu

 ランチのみ       ディナーのみ  
◇ ランチ・ディナー共通メニュー

### Appetizers

 スペイン産地中海ソルトポテトチップス	800
 宜野座特産茎付海ぶどう 自家製シーザーサーポン酢	1,100
 自家製彩り野菜のピクルス	1,100
◇ イタリア産生ハムとナポリサラミピカンテの盛り合わせ	2,800
 3種あぐーソーセージのグリル (スモーク・チョリソー・プレーン)	3,000
 スモークロースハムとチェダーチーズ・野菜のバゲットサンド	2,100

### Salads

◇ 新鮮レタスのグリーンサラダ	1,600
◇ イタリア産プロシュートとグラナチーズ・新鮮レタスのシーザーサラダ	3,000

### Rice

◇ 宜野座グリーンカレー 燻製香る若鶏と沖縄黒米ともち麦ライスを添えて	3,200
-------------------------------------	-------

### Pasta

◇ からすみと宜野座生もずくのスパゲッティ 島とうがらしのペペロンチーノ	3,200
◇ ローズマリー香る仔牛と茄子のスパゲッティ ボローニャ風	3,200

## Okinawa Food

- 🍷 鍾乳洞貯蔵長期熟成“豆腐餅” 琉球珍味 3種の盛り合わせ 3,200
- ◇ 沖縄そば 柔らかく煮込んだ軟骨ソーキをのせて 2,300
- ◇ シェフ特製本日のうちな一プレート  
(チャンプルー・オリジナルジューシー) 3,800

## Fish

- 🍷 近海産いまいゆと王美凜茸のムニエル ブールノワゼットソース 4,400
- 🍷 海の幸のブイヤベース(手長海老、帆立貝、ムール貝、鮮魚) 6,000

## Meat

- 🍷 フランス産鴨腿肉のコンフィ 自家製マスタードとポムロティ 4,400
- 🍷 もとぶ牛頬肉の赤ワイン煮込み 島野菜と自家製ヌイユ添え 4,800
- 🍷 石垣島産美崎牛サーロインステーキ(150g) ポムフリット添え 6,500

## Cheese & Desserts

- ◇ フレッシュチーズの盛り合わせ 3,100
- ◇ 旬のフルーツの盛り合わせ 3,200
- 🌸 温かいうちな一白玉ぜんざい 1,100

## Midnight Menu

※21:30~24:00 Last order

- スペイン産地中海ソルトポテトチップス 800
- 宜野座特産茎付海ぶどう 自家製シークァーサーポン酢 1,100
- 自家製彩り野菜のピクルス 1,100
- イタリア産生ハムとナポリサラミピカンテの盛り合わせ 2,800
- フレッシュチーズの盛り合わせ 3,100