

Dinner Menu

A la carte Menu / アラカルトメニュー

Appetizer and Salads

1. Seasonal Fish Carpaccio with Shekwasha Dressing and Sea Grapes ¥ 1,600
沖縄県産鮮魚のカルパッチョ 海葡萄、ベビーリーフとシークワーサードレッシング
2. Okinawan Tuna Tartar with Jalapeño chili and Garlic Toast ¥ 1,500
近海産鮪のタルタル ハラペーニョペッパーとライム風味
グリルガーリックトーストと共に
3. Pan-fried Okinawan Fish fillet with Marinated Vegetables and Bell Pepper Dressing ¥ 1,700
沖縄県産鮮魚のオリーブオイル焼きと季節野菜の取り合わせ ベルペッパードレッシング
4. Sous vide Okinawan Beef Carpaccio with Mustard Sauce and Poached Vegetables ¥ 1,800
芯温58度の沖縄県産牛ランプ肉のカルパッチョ仕立て 野菜のマリネとマスタードソース
5. SBH&R Salad ¥ 1,200
Homemade Tuna Confit, Boiled Eggs, Tomatoes,
Olives and Red Wine Dressing
サザンビーチサラダ
自家製ツナ、ボイルドエッグ、トマト、ポテト、
オリーブと赤ワインビネガードレッシング
6. Caesar Salad with Okinawan Pork Bacon, Cajun Chicken, Garlic Crouton and Parmesan Cheese ¥ 1,100
シーザーサラダ
島豚ベーコン、ケイジャンチキン、ガーリッククルトンとパルメザンチーズシェービング
7. Okinawan Style Garden Salad ¥ 800
沖縄風ガーデンサラダ



Soup

8. Clam chowder "Itoman" Style ¥ 900
糸満風クラムチャウダー
9. Soup of the Day ¥ 800
本日のスープ

Dinner Menu

A la carte Menu / アラカルトメニュー

Seafood & Meat

10. Sautéed Okinawan Seasonal Fish fillet with Butter Sauce ¥ 2,400
沖縄県産鮮魚のバター焼き 島豆腐の揚げ出しと青菜のお浸し添え 糸満風



11. Seasonal Okinawan Fish fillet with Seaweed Risotto and 10Years Old Awamori ¥ 2,600
沖縄県産鮮魚のソテー アーサー海苔のリゾット 泡盛古酒10年の香り



12. Grilled Okinawan Fish fillet with Seasonal Vegetables and Anchovy Butter Sauce ¥ 2,300
沖縄県産鮮魚のスパイス風味グリル 季節野菜のソテーとアンチョビバターソース

13. Grilled Okinawan Beef Rib eye with Whipped Potatoes and Seasonal Vegetables ¥ 6,100
沖縄県産ビーフリップのグリル(200g) ホイップポテトと季節の温野菜

14. Grilled AZ Glass fed Beef Sirloin with Fried Potatoes and Seasonal Vegetables 200g ¥ 2,900
オーストラリア産グラスフェッドビーフサーロインのグリル 300g ¥ 3,700
フライドポテトと季節の温野菜

15. Grilled US Grain Beef Tenderloin with Whipped Potatoes and Seasonal Vegetables 150g ¥ 3,100
アメリカ産穀物ビーフテンドーロインのグリル 180g ¥ 3,600
ホイップポテトと季節の温野菜

Sauce BBQ Sauce / Shallot Sauce / Soy Sauce and Wasabi
ソース バーベキューソース / シャロットソース / 醤油とわさび



16. Roasted Okinawan Pork Loin(150g) with Mushroom Sauce ¥ 2,500
低温調理でローストした沖縄県産アグー豚ロース肉(150g) マッシュルームソース

The rice is Japanese rice. Prices are inclusive of service charge. Government tax will be added extra.
お米は国産米を使用しております。 表示料金にはサービス料が含まれております。 消費税は別途加算させていただきます。

Dinner Menu

A la carte Menu / アラカルトメニュー

Okinawan Traditional

17. Sea Grapes ¥ 600
海ぶどう

18. Marinated Seaweed ¥ 400
モズク酢

19. Okinawa Soba ¥ 500
沖縄そば



20. Taco Rice ¥ 800
タコライス



21. Stir-fried Vegetables ¥ 700
チャンプルー

Desserts

22. Tiramisu 2020 ¥ 1,100
ティラミス サザンビーチ風

23. Assorted Ice cream ¥ 900
アイスクリーム取り合わせ

Kid's Plate

24. Kid's Burger Plate / キッズバーガープレート ¥ 1,500
Mini Hamburger • Fried Shrimp • Fried Potato • Steamed&Fresh Vegetables • Dessert
ミニハンバーガー • エビフライ • フライドポテト • スチーム&フレッシュ野菜 • デザート

25. Kid's Steak Plate / キッズステーキプレート ¥ 1,800
Mini Steak • Grilled Salmon • Fried Potato • Steamed&Fresh Vegetables • Dessert
ミニステーキ • サーモングリル • フライドポテト • スチーム&フレッシュ野菜 • デザート

The rice is Japanese rice. Prices are inclusive of service charge. Government tax will be added extra.
お米は国産米を使用しております。 表示料金にはサービス料が含まれております。 消費税は別途加算させていただきます。