

A la carte Menu

◀ アペタイザー / Appetizer ▶

沖縄野菜と島豆腐のシーザーサラダ Caesar salad with Okinawan vegetable & tofu	¥ 1,200
タコミートのメキシカンサラダ Mexican salad with Taco meat	¥ 1,400
県産鮮魚のカルパッチョ海ぶどう添え Okinawan fish carpaccio with Sea grapes	¥ 1,800
糸満特産セイイカの入ったシーフードマリネ Itoman squid seafood marinade	¥ 1,500
あぐーソーセージのグリル Grilled Agu pork sausage	¥ 1,100
タコミートポテト Taco meat potatos	¥ 900

◀ スープ / Soup ▶

県産野菜とあぐーソーセージのブイヨンスープ Bouillon soup with Okinawan vegetable & Agu pork	¥ 600
美らキャロットのクリームスープ Chura carrot cream soup	¥ 600
本日のシェフおすすめスープ Today' s chef' s recommended soup	¥ 700



◀ メインデッシュ / Main dish ▶

牛ロース肉のグリル (150g) Grilled beef loin 150g	¥ 2,700
牛ロース肉のグリル (300g) Grilled beef loin 300g	¥ 4,800
県産鮮魚のバター焼き仕立て Sauteed Okinawan fish with butter	¥ 2,500
うし海老のグリル、2種のソース Grilled black tiger shrimp with 2types sauce	¥ 2,800
あぐー豚のグリル、沖縄みそソース Grilled Agu pork with Okinawan miso sauce	¥ 2,600
県産鶏のコンフィー唐揚げ、南国フルーツソース Fried Okinawan chicken confit with tropical fruit sauce	¥ 2,400
(※グリル、メインデッシュにはパンが付きます)		
石垣島的美崎牛を使ったテラスバーガー Terrace style Ishigaki island Misaki beef hamburger	¥ 1,800

◀ 沖縄料理 / Okinawan dish ▶

沖縄そば、本ソーキをのせて Okinawan soba with Pork Sparerib	¥ 1,700
本日のシェフおすすめチャンプルー Today' s chef' s recommended Okinawan stir-fry dish	¥ 1,000
タコライス、テラススタイル Terrace style taco rice	¥ 1,500
海ぶどう Sea grapes	¥ 600
琉球前菜盛り合わせ Ryukyu Appetizer assorted	¥ 900

◀ デザート / Dessert ▶

ブルーシールアイス Blue seal ice cream	¥ 500
本日のデザート Today' s Dessert	¥ 800
マンゴーロール Mango roll cake	¥ 700
島マースを使ったチョコケーキ Chocolate cake with Okinawan salt	¥ 700