

# デリバリーボックスメニュー

客室のお電話より【18番】へお申込みください。  
客室内でのご飲食に限ります。客室外への持ち出しはご遠慮ください。

お部屋でのお食事をご希望のお客様へはデリバリーボックスをご用意しております。  
各種お食事付プランには、デリバリーボックスに変更可能なプランもございます。お申込みの際に「お食事付プラン」にてご利用される旨をお申し付けください。  
体調の優れないお客様は、デリバリーボックスをご利用くださいますようお願い申し上げます。

受付時間 11:30 ~ 21:30

## サーフ & ターフ

洋風前菜取り合わせ

プレミアムビーフテンダーロインと  
ロブスターテール(半尾)のグリル、  
季節の温野菜、オニオンリングフライ、  
フライドポテト、スライスフルーツ、ライスまたはパン、ピクルス

¥4,400



## OKINAWA ボックス

沖縄名物ステーキ季節野菜添え、伝統のA1ソース、

ラフテー&軟骨ソーキ、沖縄天ぷら島らっきょうのタルタルソース、  
糸満特産セイカマリネ、ミミガー、  
海ぶどうサラダ、糸満ちぎり蒲鉾、  
人参シリシリ、ジューシー

¥3,300



## サザンビーチ BBQ バーガーボックス

沖縄県産美崎牛パティ、グリルベーコン、  
オニオンリングフライ、  
バーベキューソース、  
タルタルソース、  
フライドポテト、  
サラダ

¥2,200



## ガーリックシュリンプボックス

前菜取り合わせ

ハワイアンガーリックシュリンプ、  
サラダ、ライス、  
レモン、ピクルス

¥2,200



## 中国料理ボックス

中国風前菜取り合わせ、  
本日の炒め物、  
焼売、春巻き、  
ライス、香の物

¥2,200



## 洋風料理ボックス

洋風前菜取り合わせ、  
サイコロステーキ、  
白身魚のソテー、温野菜、  
ライス、ピクルス

¥2,200



【事前予約制】※前日の22:00までにご予約ください。 / お届け時間 7:00 / 8:00 / 9:00 / 10:00  
※ご予約の際にご希望の時間をお申し付けください。

## ブレックファストボックス

コールドカット、チーズ、オムレツ、ポーク、  
スパゲッティ、スチーム野菜、クロワッサン、ソフトロール、  
バター、ジャム、スライスフルーツ

¥1,980



- ・食物アレルギー等につきましては、お気軽にスタッフまでおたずねください。
- ・使用している米は、すべて国産米です。 ・メニュー内容は変更になる場合がございます。 ・写真はイメージです。
- ・表示料金は、サービス料・消費税を含みます。



お部屋でカンパイ♪

ドリンクルームデリバリーサービス / Beverage Delivery Service  
提供時間 / Service Time 11:30 ~ 21:30 [11:30am - 9:30pm]

客室のお電話より 18 番 へお申込みください [EXT.18]

# デリバリードリンクメニュー

**CHECK!** ホテル  
おすすめ!!

## OKINAWA CRAFT BEER



### 沖縄地ビール

『TURTLE GREEN』/ タートルグリーン  
～エメラルド色の海の輝き～

ウミガメたちの見る久米島の海をイメージ。南国情緒を感じるフルーティで柔らかい味わい。苦みを押さえてあるので、デザートビールとしてもおすすめです。

330ml / 発泡酒  
¥ 1,200

『THE BOTTOM』/ ザ・ボトム  
～千年の時を駆けるビール～

海洋深層水由来の硬度 1,000 の超硬水を使用することにより、IPA 特有のフルーティな香りと苦みでシャープかつクリアな味わいに仕上げました。

330ml / ビール  
¥ 1,200

『RED & BLUE』/ レッド & ブルー  
～そこにしかない青を求めて～

海に潜った時に見える静かで深い青色を再現しました。ドイツ人醸造家とコラボレーションし、発泡酒ながら麦芽 100% にこだわった骨太な味わいです。

330ml / 発泡酒  
¥ 1,200

### 鍾乳洞「玉泉洞」地下水仕込みのクラフトビール



01 Taman  
SALT & LEMON SOUR KOLSCH

沖縄の気候の下で育ったレモンの果皮と果汁、レモングラス、海塩を使用。ドイツで伝統的に造られているケルシュスタイルで仕上げた、

330ml / 発泡酒  
¥ 1,200

爽快かつ芳醇、果実味豊かな黄金色の塩レモンビール。



02 Akamachi  
TROPICAL RED SOUR IPA

沖縄県産のドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、アセロラを贅沢に使用。南の島をイメージさせる、甘酸っぱい香りとコクのある果実味。ホップが効いた、鮮やかなロゼカラーのトロピカルサワー IPA。

330ml / 発泡酒  
¥ 1,200

### 久米島海洋深層水仕込みのクラフトビール

#### ドリンクメニュー / Drink Menu

##### [ビール/Beer]

オリオンビール 中瓶 (500ml) Orion Bottle Beer	¥1,100
アサヒスーパードライ 小瓶 (334ml) Asahi Super Dry	¥935

##### [スパークリングワイン/Sparkling Wine]

エスパス・オブ・リマリ・ブリュット・スペシャル (375ml) Espace of Limari Brut Special (Chile)	¥3,300
モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル (375ml) Moët & Chandon Brut Imperial (France)	¥8,800
モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル (375ml) Moët & Chandon Rose Imperial (France)	¥9,900
シャンドン ブリュット (750ml) Chandon Brut (Australia)	¥7,920
シャンドン ロゼ (750ml) Chandon Rose (Australia)	¥7,920

##### [白ワイン/White Wine]

サングレ・デ・トロ・ブランコ (375ml) Sangre de Toro Blanco (Spain)	¥3,300
ヴァラエタル・シャルドネ パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド (750ml) Varietal Chardonnay Baron Philippe de Rothschild (France)	¥4,400
ラ・シャブリジェンヌ・シャブリ ラ・ピエレレ (750ml) La Chablisienne Chablis La Pierrelee (France)	¥9,350

##### [赤ワイン/Red Wine]

セラー・セレクション・メルロ (375ml) Sellar Selection Merlot (New Zealand)	¥3,300
ヴァラエタル・カベルネ・ソーヴィニオン パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド (750ml) Varietal Cabernet Sauvignon Baron Philippe de Rothschild (France)	¥4,400
クラレンドルルージュ (750ml) Clarendelle Rouge (France)	¥9,900