



2025  
3/1 - 5/31  
Sat. 1 Sat. 31

# Dinner

1F プールサイドレストラン「サザンテラス」 Pool Side Restaurant "SOUTHERN TERRACE"

ディナー / 17:30 ~ 22:00 ( L.O. 21:30 ) Dinner Time / 5:30p.m. ~ 10:00p.m. ( L.O. 9:30p.m. )

プールサイドレストラン「サザンテラス」では、県産の食材をふんだんに使用したシェフこだわりのセットメニューをご用意しております。サザンオリジナルの美味をぜひ一度ご賞味ください。

## Recommended Menu



## シェフズスペシャルセット

Chefs Special Set ¥8,800

- \* あぐー豚のロースト 春野菜のタルタルとご一緒に
- \* 鴨スモークの入った新じゃがと玉ねぎのクリームスープ
- \* 鯛のポワレ 糸満ハーブ香るサバイオンソース アスパラガス添え
- \* 県産和牛のグリル 落の薑香るソース 季節野菜添え
- \* ホワイトスフレシフォン 温かいブルーベリーソースとブルーシールアイス添えて
- \* コーヒー または 紅茶

## 沖縄フュージョンセット

Okinawa Fusion Set ¥4,950

- \* シークワーサー香る県産鮮魚のエスカベッシュ 糸満ハーブをのせて
- \* 沖縄みそを使ったとうもろこしのスープ
- \* 海老のグリルと帆立のセモリナ粉フリット 新玉ねぎとアーサのアイオリソース
- \* あぐー豚のグリル 牛蒡ソース 季節野菜のラタトゥイユ添え
- \* 島マースの塩キャラメルレアチーズケーキ ブルーシールアイス添え
- \* コーヒー または 紅茶



※3/20 ~ 4/5、4/25 ~ 5/5 は ¥5,500 となります。

## 琉球テラスセット

Okinawan Terrace Set ¥4,950

- \* 琉球前菜盛り合わせ (海ぶどう じーまみ豆腐 もずく酢 炙りソデイカ)
- \* あおさを使った県産魚の沖縄天ぷら
- \* シークワーサー香るやんばるチキンの幽庵焼き
- \* ラフテーと糸満ちぎり蒲鉾
- \* あぐー豚のグリル 沖縄伝統のソース
- \* 沖縄そば
- \* ジューシー 香の物
- \* 島マースの塩キャラメルレアチーズケーキ ブルーシールアイス添え
- \* コーヒー または 紅茶



※3/20 ~ 4/5、4/25 ~ 5/5 は ¥5,500 となります。

※表示料金にはサービス料・消費税を含みます。※メニューは予告なく変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

※Prices are includes service charge and consumption tax. Menu may be changed. ※Image is for illustration purposes.

ご予約・お問い合わせ

Tel. 098-992-7542 / info-okinawa@southernbeach.co.jp

