

Ocean view Restaurant REIR

# Dinner Menu

## ライブキッチン

### 【メニューA】

あぐー豚のステーキ  
沖縄コンディメント各種

### 【メニューB】

ソデイカステーキ

## 冷製料理

季節のサラダバリエーション8種  
ドレッシング4種 コンディメント3種  
琉球前菜  
(海ぶどう ミミガー もずく 人参しりり  
ジーマーミー豆腐 島豆腐油みそ)

春の舞(米) ちらし寿司コーナー  
(しらす 釜揚げ桜海老 サーモン炙り  
鮭たたき いくら&とびっこ 松前漬け  
筍土佐煮 錦糸卵 ねぎ ガリ)  
鱈のたたき 葱塩ソース  
ズワイガニ

### 【メニューA】

ロースハムと昔ながらのマカロニサラダ  
菜の花と豚しゃぶの胡麻ソースマリネ  
うどんと帆立のマリネ  
筍と桜海老の春野菜マリネ

### 【メニューB】

インカのめざめを使ったポテトサラダ  
ローストポークと落みそタルタル  
スモークサーモンと春野菜のサラダ仕立て  
スモークホタルイカと山菜の和風マリネ  
or  
イイダコとオリーブのトマト煮込み

## 温製料理

本日のチャンプルー  
タコライス  
沖縄そば 薬味各種  
牛肉と旬の玉ねぎのブルコギ仕立て

あぐー豚のしゃぶしゃぶ 薬味各種  
海老ピラフ  
ライス

### 【メニューA】

沖縄天ぷら  
てびち  
ゆし豆腐  
ポークチャップ  
ハムカツ  
昭和のナポリタンスパゲッティー  
ハヤシライス  
魚介と春野菜の中華炒め  
鱈の竜田揚げ 春の和風タルタルソース

### 【メニューB】

沖縄おでん  
ラフテーor軟骨ソーキ  
中味汁  
ポークジンジャー  
カニクリームコロッケ  
海老とチキンのマカロニグラタン  
ビーフカレー  
釜揚げ桜海老とニラのヒラヤーチー  
白身魚の菜の花のソース

## キッズメニュー

フライドポテト  
アメリカンドッグ

ハンバーグ  
エビフライ  
キッズデザート2種

## デザート

ホワイトチョコムース 桜  
いちごレアチーズタルト  
いちごミルクレーブ  
ティラミス

いちごムース  
黒蜜きな粉ケーキ  
塩キャラメルムース  
懐かしいチョコレートケーキ

抹茶あんみつ  
黒胡麻プリン  
日替わりデザート