



2025
6/1 - 8/31
Sun. Sun.

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

- * 県産白身魚のカルパッチョ 糸満ハーブ添え
パッションフルーツドレッシング
- * あぐーソーセージと糸満かまぼこの入った
夏野菜スープ
- * オマール海老のボワレと県産鮮魚のグリル
フレッシュマトのブルノワゼットソース
- * 県産和牛とあぐー豚のグリル
ミルフィーユ仕立て BBQ ソース
- * マンゴーのスフレグラス
トロピカルフルーツソース
- * 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

- * 県産鶏肉の低温調理 ケイジャンマヨソース
糸満ハーブ添え
- * 紅芋の冷製スープ
- * 海老のグリル マンゴーサルサ
- * あぐー豚のグリル 栗国の塩と油みそとご一緒に
季節野菜添え
- * 南国フルーツのマチエドニア
ブルーシールアイス添え
- * コーヒー または 紅茶



※6/20 ~ 9/30 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 ソデイカとおくらの和え物)
- * イカと海老の沖縄天ぷら 栗国の塩添え
- * 軟骨ソーキとラフター
- * パパイヤいりち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
- * じゅーしー 香の物
- * 南国フルーツのマチエドニア
ブルーシールアイス添え
- * コーヒー または 紅茶



※6/20 ~ 9/30 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 / E-mail : info-okinawa@southernbeach.co.jp

