SOUTHERN **BEACH** 









2025 Sun. 31 Sun.

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

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

v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Cだわりの 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



**᠗**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
- \*オマール海老のポワレと県産鮮魚のグリル フレッシュトマトのブールノワゼットソース
- \*県産和牛とあぐ一豚のグリル 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

- \*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
- \*あぐ一豚のグリル 粟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ェドニア ブルーシールアイス添え
- \*コーヒー または 紅茶



## ◉ 琉球テラスセット

Okinawan Terrace Set

- (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 粟国の塩添え
- \* 軟骨ソーキとラフテー
- \*パパイヤいりちーと糸満ちぎり蒲鉾
- \*あぐ一豚のグリル 沖縄伝統のソース
- \*じゅーしー 香の物
- \*南国フルーツのマチェドニア ブルーシールアイス添え
- \*コーヒー または 紅茶



※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 purpose

ご予約・お問い合わせ | TEL.098-992-7542 / 🖂 E-mail: info-okinawa@southernbeach.co.jp



ホテルの 旬な情報を お届け▶▶





WEB予約は コチラから▶

