



Dinner Set Menu

[2025.6/20-2025.8/31]

Recommended Menu

おすすめメニュー

A. シェフズスペシャル

Chef's Special Cuisine

¥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

Okinawan White Fish Carpaccio with Itoman Herbs
& Passion Fruit Dressing

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
Summer Vegetables Soup with Agu Sausage & Itoman Fish Cakes

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ルノワゼットソース

Pan-fried Lobster & Grilled Okinawan Fish
with Beurre Noisette Sauce

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

Grilled Okinawan Wagyu Beef & Agu Pork with BBQ Sauce

マンゴーのスフレグラス トロピカルフルーツソース
Mango Souffle Glace with Tropical Fruit Sauce

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



B. 沖縄フュージョン

Okinawa Fusion Cuisine

¥5,500

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

Sous vide Okinawan chicken with Cajun mayonnaise sauce
& Itoman herbs

紅芋の冷製スープ
Beniimo cold soup

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

Grilled shrimp with mango salsa
Grilled Agu pork with Aguni salt and miso sauce oil
& vegetables

南国フルーツのマチエドニア
ブルーシールアイス添え

Tropical fruit Macedonia with Blue Seal ice cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



C. 琉球テラスセット

Ryukyu Terrace Set

¥5,500

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)
Ryukyu Appetizer Platter
(Sea Grapes, Peanuts Tofu, Vinegared Mozuku Seaweed,
Marinated Diamond Squid & Okra)

イカと海老の沖縄天ぷら 栗国の塩添え
Okinawan Tempura with Squid Shrimp

軟骨ソーキとラフテー
Cartilage Soki & Rafute

パパイヤいりちーと糸満ちぎり蒲鉾
Stir-fried Papaya & Itoman Fish Cakes

あぐー豚のグリル 沖縄伝統のソース
Grilled Agu Pork with Okinawan Sauce

沖縄そば
Okinawa Soba (Traditional Noodles)

ジューシー 香の物
Okinawan Mixed Cooked Rice, Pickles

南国フルーツのマチエドニア
ブルーシールアイス添え
Tropical Fruit Macedonia with Blue Seal Ice Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



D. キッズメニュー

Children's Menu

¥1,430

ハンバーグステーキ
Hamburger Steak

エビフライ タルタルソース
Fried Shrimp & Tartar Sauce

鶏のからあげ
Fried Chicken

フライドポテト
French Fries

温野菜
Warm Vegetables

ピラフ
Pilaf

コーンスープ
Corn Soup

本日のケーキ
Dessert of the Day



* 表示料金はサービス料と消費税を含みます。 * お米は国産米を使用しております。
* The price are includes service charge and consumption tax. * The rice is Japanese rice.



Southern Terrace