

A la carte Menu

Dinner 17:30 ～ 22:00 (L.O.21:30)

《 アペタイザー / Appetizer 》

沖縄野菜と島豆腐のシーザーサラダ Caesar salad with Okinawan vegetable & tofu	¥ 1,400
タコミートのメキシカンサラダ Mexican salad with Taco meat	¥ 1,600
県産鮮魚のカルパッチョ海ぶどう添え Okinawan fish carpaccio with Sea grapes	¥ 1,900
糸満特産セイイカの入ったシーフードマリネ Itoman squid seafood marinade	¥ 1,700
あぐーソーセージのグリル Grilled Agu pork sausage	¥ 1,200
タコミートポテト Taco meat potatos	¥ 1,000

《 スープ / Soup 》

県産野菜とあぐーソーセージのブイヨンスープ Bouillon soup with Okinawan vegetable & Agu pork	¥ 700
美らキャロットのクリームスープ Chura carrot cream soup	¥ 700
本日のシェフおすすめスープ Today's chef's recommended soup	¥ 800



《 メインデッシュ / Main dish 》

* 牛ロース肉のグリル (150 g) Grilled beef loin 150g	¥ 3,000
* 牛ロース肉のグリル (300 g) Grilled beef loin 300g	¥ 5,500
* 県産鮮魚のバター焼き仕立て Sauteed Okinawan fish with butter	¥ 2,700
* うし海老のグリル、2種のソース Grilled black tiger shrimp with 2types sauce	¥ 2,900
* あぐー豚のグリル、沖縄みそソース Grilled Agu pork with Okinawan miso sauce	¥ 2,800
* 県産鶏のコンフィー唐揚げ、南国フルーツソース Fried Okinawan chicken confit with tropical fruit sauce	¥ 2,500
* グリル、メインデッシュにはパンが付きます	
石垣島の美崎牛を使ったテラスバーガー Terrace style Ishigaki island Misaki beef hamburger	¥ 2,000

《 沖縄料理 / Okinawan dish 》

沖縄そば、本ソーキをのせて Okinawan soba with Pork Sparerib	¥ 1,800
本日のシェフおすすめチャンプルー Today's chef's recommended Okinawan stir-fry dish	¥ 1,200
タコライス、テラススタイル Terrace style taco rice	¥ 1,700
海ぶどう Sea grapes	¥ 700
琉球前菜盛り合わせ Ryukyu Appetizer assorted	¥ 1,000

《 デザート / Dessert 》

ブルーシールアイス Blue seal ice cream	¥ 600
本日のデザート Today's Dessert	¥ 900
マンゴーロール Mango roll cake	¥ 800
島マースを使ったチョコケーキ Chocolate cake with Okinawan salt	¥ 800