



9/2025 1-10/31
Mon. Fri.

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

- * あぐー豚の生ハムとシークワサー大根と
今帰仁産きのこのマリネ パルメザンチーズの香り
糸満ハーブ添え
- * さつまいものポタージュスープ
- * 有頭海老のカダイフ包みと県産鮮魚のグリル
沖縄味噌の入ったタルタルソース 柚子風味
- * 県産和牛とやんばるチキンのグリル
牛蒡の入ったバルサミコバターソース 季節野菜添え
- * シナモン香るアップルパイ
ブルーシールアイス添え
- * コーヒー または 紅茶

沖縄フュージョンセット

Okinawa Fusion Set ¥5,500

- * 帆立とスモークサーモンのタルタル仕立て
シークワサードレッシング
糸満ハーブとご一緒に
- * かぼちゃのポタージュスープ
ピパーチの香り
- * 鮮魚のグリル 秋うこんのソース
- * あぐー豚のグリル 今帰仁産きのこのソース
季節野菜添え
- * さつまいものバターケーキ
ブルーシールアイス添え
- * コーヒー または 紅茶



※10/1 ~ 10/31 は ¥4,950 となります。

琉球テラスセット

Okinawan 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 ソデイカと明太子の和え物)
- * 県産鮮魚の沖縄天ぷら シークワサーソース
- * ラフテーと県産蒲鉾
- * ポークたまご
- * 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
- * さつまいものバターケーキ
ブルーシールアイス添え
- * コーヒー または 紅茶



※10/1 ~ 10/31 は ¥4,950 となります。

※表示料金はサービス料・消費税を含まれております。※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

