

サラダ

Salad

島の野菜生ドレッシングサラダ

Island vegetables with Row dressing

生卵を使った自家製濃厚ドレッシングを使用した島野菜サラダ。

1,000

海鮮サラダ

Seafood Salad

豊洲直送の海鮮新鮮な野菜を使用したサラダです。

和風ドレッシングとお召し上がりください。

1,380

香の物

Japanese pickles

いぶりがっこのマスカルポーネ和え

Smoked daikon pickles with mascarpone cheese

大根を燻製させた秋田発祥の漬物。マスカルポーネチーズとの相性抜群です！

800

揚げ物

Fried food

甲イカのフリット 自家製タルタル仕立て

Squid frit Tartar sauce

サクサクに揚げた甲イカをガリを使ったタルタルソースで。

800

ソフトシェルクラブの唐揚げ

Fried Softshellcrab

絶品！脱皮したての蟹の甲羅は柔らかく、丸ごとバリバリ食べられます。

1,300

海老と島野菜の天ぷら盛り

Assorted tempura

島で採れためずらしい野菜を天婦羅にしました。

バターライピーやハイビスカスのお塩でお召し上がりください。

1,500

お魚料理

Fish dishes

腹子のステーキ きのこソース 1,500
Steak Tuna eggs Mushroom sauce

石垣島近海で水揚げされたマグロの腹子を使用しております。
かつお出汁の風味とバターのまろやかさが決めるソース。

お肉料理

Meat dishes

ローストビーフ 1,500
Roast beef

低温調理で旨味を閉じ込め、しっとり柔らかく仕上げた一品！
シェフオリジナルオニオンソースソースとご一緒にどうぞ。

美崎牛のたたき 1,380
Misaki beef tataki

石垣島の豊かな湧き水で育った、美崎牛を使用したタタキです。
肉質は柔らかく、程よい脂身。刻みわさび、ポン酢などでお召し上がり下さい。

ソルトハーブチキン 980
Salt herb Chicken

皮はパリッと中はジューシーチキンステーキ！
お子様にも大人気の一品。

蒸物・お椀

Steamed dish & Miso soup

茶碗蒸し 500
Steamed egg custard

優しい出汁と卵のうまみ。
ほっと出来る一杯です。

本日のお味噌汁 300
Miso soup

出汁から丁寧にとった当店自慢の赤出汁。
お食事最後のメにいかがですか？

デザート

Desert

アイスクリーム

Icecream

各550

★お好みのフレーバーをお1つお選びください。

(塩ちんすこう、マンゴタンゴ、紅芋、パイナップル)

こだわりチョコのフォンダンショコラ

Fondant chocolate

1,000

フォンダンはフランス語で「とろける」という意味。
中からとろ〜り、チョコレートがとろけ出るリッチなケーキ。

*お通し代として、500円(税込)を頂戴しております。

*表示価格はすべて税込みです。