In Room Dining

11:30 AM - 9:30 PM

SALAD サラダ	Mixed Leaf & Tomato Salad ミックスリーフ ＆ トマトサラダ		1,200
	Caesar Salad シーザーサラダ	(G)(D)(E)	1,700
APPETIZER 前菜	Scallop and Green Bean Salad, Cauliflower Espuma ホタテとインゲンのサラダ カリフラワーのエスプーマ	(D)(S)	1,600
	Roasted Okinawan Pork with Tonnato Sauce 沖縄県産豚ロースト トンナートソース	(D)	1,900
	Italian Burrata Cheese Caprese イタリア産ブラータチーズのカプレーゼ	(D)	2,600
SOUP スープ	Seafood Chowder シーフードチャウダー	(G)(D)(S)	1,200
	Minestrone ミネストローネ	(D)	1,600
SANDWICH & BURGER Served with French Fries サンドイッチ ＆ ハンバーガー フレンチフライ付き			
	Grilled Vegetable Focaccia Sandwich, Walnut and Tomato Pesto グリル野菜 フォカッチャサンド クルミとトマトペスト	(G)(N)	1,600
	Clubhouse Sandwich, Bacon, Egg, Chicken クラブハウスサンドウイッチ ベーコン、玉子、チキン	(G)(D)(E)	2,800
	Cheese Burger チーズバーガー	(G)(D)(E)	3,600
PIZZA ピッツァ	Margherita マルゲリータ	(G)(D)	2,600
	Quattro Formaggi クワトロフォルマッジ	(G)(D)	3,200
PASTA & RISOTTO パスタ ＆ リゾット	Fettuccine with Kumejima Red Chicken Ragu Sauce フェットチーネ 久米島赤鶏のラグーソース	(G)(D)(E)	2,400
	Penne Bolognese, Parmigiano Reggiano, Herb ペンネボロネーゼ パルミジャーノ・レッジャーノ、ハーブ	(G)(D)	2,600
	Parmigiano Reggiano Cheese Risotto (Italian Rice) パルミジャーノ・レッジャーノチーズリゾット（イタリア産米）	(D)	2,000

Allergy Symbols アレルギー表記 (G) Gluten/グルテン (D) Dairy Product/乳製品 (N) Nuts/ナッツ (E) Egg/卵 (S) Shellfish/貝・甲殻類

All prices are including service charge and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.
表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。
会計システムの計算上、合計金額に乖離が生じる事がございます。

MAIN DISH メイン	Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ	(S)	3,600
	Grilled Norwegian Salmon, Lemon, Parsley, Butter ノルウェーサーモンのグリル レモン、パセリ、バター	(D)	3,600
	Wagyu Sirloin Tagliata with Salsa Verde Sause 和牛サーロインのタリアータ サルサベルデソース	(D)	7,200
	Beef Curry Rice ビーフカレーライス	(G)(D)(N)	1,900

5:00 PM - 9:30 PM

JAPANESE 和食	Okinawan Fatty Pork Rice Bowl Leek Sauce, Soft Boiled Egg, Miso Soup, Pickles 沖縄県産ポークの豚トロ丼 旨ニラダレ、温泉卵、みそ汁、漬物	(G)(E)	3,200
	Okinawan Pork “KIBIMARU” Loin Cutlet Rice, Miso Soup, Pickles キビまる豚のロースカツ ご飯、みそ汁、漬物	(G)(D)(E)	3,900
OKINAWAN FOOD 沖縄惣菜	Goya (Bitter Ground) Champuru ゴーヤーチャンプル	(G)(D)(E)	1,600
	Stewed Okinawan Spare Ribs 骨付きソーキの煮つけ	(G)	2,300
	Steamed Rice Set, Pickles, Miso Soup ご飯セット（漬物、みそ汁）	(G)	600
BREAD パン	2 Slices of Rye Bread, Butter ライ麦パン 2 枚、バター	(G)(D)	300
DESSERT デザート	Tiramisu ティラミス	(G)(D)(E) (N)	1,300
	Chocolate Terrine チョコレートテリーヌ	(G)(D)(E)(N)	1,300
	New York Cheesecake ＮＹチーズケーキ	(G)(D)(E)(N)	1,400
	Seasonal Fruit Plate 季節のフルーツプレート		1,500

Allergy Symbols アレルギー表記 (G) Gluten/グルテン (D) Dairy Product/乳製品 (N) Nuts/ナッツ (E) Egg/卵 (S) Shellfish/貝・甲殻類

Our restaurant uses domestic rice.
All prices are including service charge and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.
当レストランでは国産米を使用しております。
表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。
会計システムの計算上、合計金額に乖離が生じる事がございます。

KID'S MENU
お子様メニュー

Curry Rice カレー	(G)(D)(N)	900
Spaghetti Bolognese スパゲッティボロネーゼ	(G)(D)	1,200
Pizza (Tomato sauce, Sausage, Mixed cheese) ピッツァ（トマトソース、ソーセージ、ミックスチーズ）	(G)(D)(E)	1,600
French Fries フレンチフライ	(G)	900
Deep-Fried Chicken & French Fries チキン唐揚げ ＆ フレンチフライ	(G)(D)(E)	1,200

Kid's Plate (G)(D)(E)(S)(N) 2,300
キッズプレート

Juice
ジュース

Vegetable Soup
野菜のスープ

Hamburg Steak, Deep-Fried Shrimp with Tartar Sauce
ハンバーグ、エビフライタルタルソース

Chicken Nuggets, Sausage, French Fries, Broccoli
チキンナゲット、ソーセージ、フレンチフライ、ブロッコリー

Rice
ライス

Pudding
プリン

Allergy Symbols アレルギー表記 (G) Gluten/グルテン (D) Dairy Product/乳製品 (N) Nuts/ナッツ (E) Egg/卵 (S) Shellfish/貝・甲殻類

Our restaurant uses domestic rice.
All prices are including service charge and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.
当レストランでは国産米を使用しております。
表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。
会計システムの計算上、合計金額に乖離が生じる事がございます。

Half Bottle Wine List

		Half Bottle 375ml
CHAMPAGNE / SPARKLING シャンパン / スパークリング	N.V. Belstar Bisol, Italy ベルスター ビソル	4,000
	N.V. Quartet Anderson Valley Brut Roederer Estate, USA カルテット アンダーソン ヴァレー ブリュット ロデレール エステート	6,000
	N.V. Joseph Perrier Cuvee Royale Brut, Champagne ジョセフ ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット	10,000
	N.V. Barons de Rothschild Brut, Champagne バロン ド ロスチャイルド ブリュット	12,000
	N.V. Billecart Salmon Brut Rose, Champagne ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	20,000
	N.V. Krug Grande Cuvee 170 Eme Edition, Champagne クリュッグ グランキュヴェ 170 エディション	40,000
WHITE WINE 白ワイン	2022 Cellar Selection Sileni Estates, New Zealand - Sauvignon Blanc セラー セレクション シレーニ エステーツ ソーヴィニヨン ブラン	3,500
	2021 Vintner's Reserve Kendall Jackson, USA - Chardonnay ヴィントナーズ リザーヴ ケンダル ジャクソン シャルドネ	5,000
	2022 Trimbach, France - Riesling トリンバック リースリング	5,000
	2022 Sancerre Pascal Jolivet, France - Sauvignon Blanc サンセール パスカル ジョリヴェ ソーヴィニヨン ブラン	7,000
	2020 Chablis 1er Cru Vaillons Domaine Servin, France - Chardonnay シャブリ プルミエ クリュ レ ヴァイヨン ドメーヌ セルヴァン シャルドネ	10,000
	2018 Were Dreams Jermann, Italy - Chardonnay ワー ドリームス イエルマン シャルドネ	15,000

All prices are including service charge and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.
表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。
会計システムの計算上、合計金額に乖離が生じる事がございます。

Half Bottle Wine List

		Half Bottle 375ml
RED WINE 赤ワイン	2018 Clarendelle Rouge Clarence Dillon, France Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc クラレンドル ルージュ クラレンス ディロン メルロ/カベルネ ソーヴィニヨン/カベルネ フラン	4,000
	2021 Cellar Selection Sileni Estates, New Zealand, Pinot Noir セラー セレクション シレーニ エステーツ ピノ ノワール	4,000
	2021 Vintner's Reserve Kendall Jackson, USA - Cabernet Sauvignon ヴィントナーズ リザーヴ ケンダル ジャクソン カベルネ ソーヴィニヨン	6,000
	2021 Le Difese Tenuta San Guido, Italy - Cabernet Sauvignon/Sangiovese レ ディフェーゼ テヌータ サン グイド カベルネ ソーヴィニヨン/サンジョヴェーゼ	8,000
	Barolo Fratelli Giacosa, Italy - Nebbiolo バローロ フラテッリ ジャコーザ ネッビオーロ	8,000
	2018 Petit Clos Clos Henri, New Zealand - Pinot Noir プティ クロ クロ アンリ ピノ ノワール	8,000
	2018 Il Borro, Italy - Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah イル ボッロ メルロ/カベルネ ソーヴィニヨン/シラー	10,000
	2021 Guidalberto Tenuta San Guido, Italy - Cabernet Sauvignon/Merlot グイダルベルト テヌータ サン グイド カベルネ ソーヴィニヨン/メルロ	10,000
	2021 Sito Moresco Gaja, Italy - Nebbiolo/barbera/Merlot シト モレスコ ガヤ ネッビオーロ/バルベラ/メルロ	12,000
	2018 Gevrey Chambertin Domaine Georges Lignier, France - Pinot Noir ジュヴレ シャンベルタン ドメーヌ ジョルジュ リニエ ピノ ノワール	15,000

Beer

BEER (334ml) ビール	Orion, Asahi, Sapporo オリオン、アサヒ、サッポロ	850

Soft Beverage

COFFEE コーヒー	House Blended Coffee, Decaffeinated Coffee ハウスブレンド、デカフェコーヒー	800
TEA 紅茶	Earl Gray, Darjeeling, Assam, Irish Breakfast Chamomile, Peppermint, Green Tea アールグレイ、ダージリン、アッサム、アイリッシュ・ブレックファスト カモミール、ペパーミント、緑茶	800
SOFT DRINK ソフトドリンク	Apple, Orange, Pineapple, Cola, Cola Zero, Ginger Ale アップル、オレンジ、パイナップル、コーラ、コーラゼロ、ジンジャーエール	750
	Blood Orange ブラッドオレンジ	800

All prices are including service charge and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.
表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。
会計システムの計算上、合計金額に乖離が生じる事がございます。

In Room Dining
Breakfast Menu

7:00 AM - 10:00 AM

Breakfast pre-booked service by 9:00 PM the day before.
朝食は前日 21:00 までの事前予約制となります。

Continental Breakfast	コンチネンタルブレックファースト	4,000
Selection of Juices	ジュース	
Bread Basket Butter and Selection of Jam	ブレッドバスケット バター、ジャム	
Yogurt - Plain or Fruit	プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト	
Cereal Corn or Granola or Chocolate	シリアル コーン または グラノーラ または チョコレート	
Fruit Plate	フルーツプレート	
Coffee or Tea	コーヒー または 紅茶	

American Breakfast	アメリカンブレックファースト	4,600
Selection of Juices	ジュース	
Bread Basket Butter and Selection of Jam	ブレッドバスケット バター、ジャム	
Yogurt - Plain or Fruit	プレーンヨーグルト または フルーツヨーグルト	
Cereal Corn or Granola or Chocolate	シリアル コーン または グラノーラ または チョコレート	
Fruit Plate	フルーツプレート	
Two Eggs any style with Roasted Tomato Hash Brown Potatoes, Mushroom Pork Sausage, Bacon	お好みの卵料理 ローストトマト、ハッシュブラウンポテト マッシュルーム、ポークソーセージ、ベーコン	
Coffee or Tea	コーヒー または 紅茶	

Japanese Breakfast	和朝食	4,600
Selection of Juices	ジュース	
Grilled Fish, Japanese Rolled Omelet Fermented Soy Beans	焼き魚、だし巻き卵、納豆、小鉢	
Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables	ご飯、味噌汁、漬物	
Coffee or Green Tea	コーヒー または 緑茶	

Please inform our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.
Our restaurant uses domestic rice.
All prices are including service charge and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望はスタッフへお申し付けください。
当レストランでは国産米を使用しております。
表示金額にはサービス料及び消費税が含まれております。
会計システムの計算上、合計金額に乖離が生じる事がございます。