

cucina Serale

イタリアンディナー 6,500

豚ヒレ肉の低温ローストハム
ハーブ香るトンナートソース、島パパイアのピクルス

春野菜のヴェルデットポタージュ
生ハムのクリスピー、コリアンダーパウダー

なまり節と塩漬島菜のフジッリ
アーリオオーリオ、コラトゥーラ、トマト、エシャロット

鯖のレアロースト 菜の花ソース
セミドライトマト、白ネギのレモンマリネ

または

沖縄県産和牛サーロインのタリアータ +1,500
サルサヴェルデ、ルッコラ、トレビス、パルミジャーノ・レッジャーノ

苺のティラミス
塩ちんすこう、レモンゼスト

コーヒーまたは紅茶

アラカルト

ルッコラとプロシュートのサラダ
デュカスバイスナッツ、バルサミコドレッシング
ブッラータチーズのカプレーゼ
トマトのシトラスマリネ、カラフルトマト、クレーム・ド・バルサミコ
島タコと野菜のプッタネスカ
島茄子、新じゃがいも、オリーブ、アンチョビ、ケッパー、ガーリックパン粉
豚ヒレ肉の低温ローストハム
ハーブ香るトンナートソース、島パパイアのピクルス
春カツオのバルサミコマリネ
オニオン、ドライトマト、ガーリック

スープ

沖縄野菜のミネストローネ
玉ねぎ、ズッキーニ、カボチャ、パパイア、人参
春野菜のヴェルデットポタージュ
生ハムのクリスピー、コリアンダーパウダー

ピッツァ

マルゲリータ
トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル
クワトロフォルマッジ
パルミジャーノ・レッジャーノ、モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、ミックスチーズ
生ハムとルッコラ
トマトソース、モッツアレラチーズ、ミックスチーズ

パスタ&リゾット

フレッシュトマトのスパゲッティ
バジルと柚子風味
エビのスパゲッティアッラピエータ
トマトソース、唐辛子、ガーリック、桜エビ、赤エビ、パブリカパウダー
なまり節と塩漬島菜のフジッリ
アーリオ・オーリオ、コラトゥーラ、トマト、エシャロット
ホタルイカと春野菜のスパゲッティ
クリームソース、バター
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)
ブラックペッパー
そら豆とペコリーノチーズのリゾット (イタリア産米)
レ・マーニ・ディ・アテナのオリーブオイル

*パスタはグルテンフリースパゲッティへの変更が可能です。

スペシャリティ

沖縄県産和牛サーロインのタリアータ
サルサヴェルデ、ルッコラ、トレビス、パルミジャーノ・レッジャーノ

メイン

鯖のレアロースト 菜の花のソース
セミドライトマト、白ネギのレモンマリネ
魚介のプロデット トマトのアイオリソース
沖縄県産魚、ホタテ、イカ
沖縄県産ポークとファジオーリの煮込み
グーヤスジー (豚肉)、豚中味、白いんげん豆、グレモラータソース
鴨肉のソテー マルサラソース
沖縄県産アセロラピュレ、レモン、バター
軟骨ソーキのミラネーゼ
リーフサラダ、赤ワインソース、レモン、パン粉

デザート

ブルーチーズのセミフレッド
恩納村産はちみつ、レモンソース
チョコレートテリーヌ
ピスタチオアイス
パンナコッタ
季節のジェラート

Option オプション (V) Vegetarian/ベジタリアン Allergen Symbols アレルギー表記 (G) Gluten/グルテン (D) Daily Product/乳製品 (N) Nuts/ナッツ (E) Egg/卵 (S) Shellfish/貝・甲殻類

Italian Dinner 6,500

Low-Temperature Roasted Pork Fillet
herb-tonnato sauce, pickled papaya

Green Soup of Spring Vegetable
crispy prosciutto, coriander powder

Fusilli with Half-Dried Bonito and Salted Mustard Greens
aglio olio, colatura, tomato, shallot

Rare-Roasted Mackerel with Field Mustard Sauce
semi-dried tomato, lemon-marinated japanese leek

or

Okinawan Wagyu Sirloin Tagliata +1,500 Additional
salsa verde, arugula, red-leaved chicory, parmigiano reggiano

Strawberry Tiramisu
salted chinsuko, lemon zest

Coffee or Tea

A la Carte

Appetizer

Arugula and Prosciutto Salad (D) (N) 1,800
dukkah spice nut , balsamic dressing
Burrata Cheese Caprese (D) 2,800
citrus-marinated tomato, cherry tomato, crème de balsamic
Okinawan Octopus and Vegetable Puttanesca (G) (D) (E) 2,600
okinawan eggplant, potato, olive, anchovy, caper, garlic crumble
Low-Temperature Roasted Pork Fillet (D) (E) 2,200
herb-tonnato sauce, pickled papaya
Balsamic-marinated Spring Bonito (G) 2,300
onion, dried tomato, garlic

Soup

Okinawan Vegetable Minestrone (D) 1,900
onion, zucchini, pumpkin, papaya, carrot
Green Soup of Spring Vegetable (D) 2,200
crispy prosciutto, coriander powder

Pizza

Margherita (G) (D) 2,400
tomato sauce, mozzarella, basil
Quattro Formaggi (G) (D) 3,000
parmigiano reggiano, mozzarella, gorgonzola, mixed cheese
Prosciutto and Arugula (G) (D) 2,900
tomato sauce, mozzarella, mixed cheese

Pasta & Risotto

Fresh Tomato Spaghetti (G) (D) 1,900
basil, yuzu
Shrimp Spaghetti Arrabiata (G) (D) (S) 3,000
tomato sauce, chili pepper, garlic, sakura shrimp, red prawn, paprika powder
Fusilli with Half-Dried Bonito and Salted Mustard Greens (G) (D) 2,400
aglio olio, colatura, tomato, shallot
Firefly Squid and Spring Vegetable Spaghetti (G) (D) 2,600
cream sauce, butter
Parmigiano Reggiano Cheese Risotto (Itarian Rice) (D) 2,000
black pepper
Broad Bean and Pecorino Cheese Risotto (Itarian Rice) (D) 2,600
olive oil from "le mani di atena"

*Menu can be a change to gluten-free spaghetti.

Specialty

Okinawan Wagyu Sirloin Tagliata (D) 7,500
salsa verde, arugula, red-leaved chicory, parmigiano reggiano

Main

Rare-Roasted Mackerel with Field Mustard Sauce 3,600
semi-dried tomato, lemon-marinated japanese leek
Seafood Brodetto with Tomato-Aioli Sauce (D) (E) (S) 4,200
okinawan fish, scallop, squid
Stewed Okinawan Pork and Fagioli (G) (D) 4,300
pork picnic, variety meat, white kidney bean, gremolata sauce
Sautéed Duck with Marsala Sauce (D) 4,200
okinawan acerola puree, lemon, butter
Pork Belly Cartilage Milanese (G) (D) (E) 4,500
leaf salad, red wine sauce, lemon, bread crumbs

Dessert

Blue Cheese Semifreddo (D) (E) 1,100
onna honey, lemon sauce
Chocolate Terrine (G) (D) (N) (E) 1,100
pistachio ice cream
Panna Cotta (D) (E) 1,300
seasonal gelate

All prices are including service charge and consumption tax.

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。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましては、スタッフへお申し付けください。