

Appetizer

Raw

宮古島産マグロと宮古味噌の和風タプナードキャビア添え	¥4,200
自家製マリネサーモン レモンレリッシュ グリークヨーグルト	¥3,700
セーイカの燻製 グリルトマトのサルサ	¥3,400
宮古島産牛を低温調理で仕立てたタルタルステーキ	¥4,000

Cold

宮古島産車海老のカクテル ロメスコソース	¥3,700
スモークグリル ロメインのシーザーサラダ島豚スモークベーコン添え (ベジタリアン)	¥2,600

Hot

多良間黒糖でグレイズしたケイジャンチキンウィング、ライム風味のヨーグルト添え	¥3,000
--	--------

Mains

沖縄県産ハーブチキン BBQ グリル (ハーフ)	¥5,000
あぐー豚骨付きロインのグリル 五香粉 パイナップルの黒糖グリル	¥5,700
ラムチョップグリル デュッカとシークワーサーのヨーグルトソース	¥5,200
沖縄県産赤マチの熟成干物 燻製ブラウンバターソース	¥4,400
スモークサーモンのグリル モリンガグリーンベアルネーズ	¥4,700

Aged Japanese Beef

Tボーン ~1kg (2~3名様分)	¥32,200
トマホーク ~2.5kg (3~4名様分)	¥43,200

Okinawan Wagyu Beef

サーロイン (180g)	¥16,200
テンダーロイン (150g)	¥24,200

American Prime Beef

サーロイン (180g)	¥10,200
テンダーロイン (150g)	¥15,200

Side

ビーフの旨味を活かしたフレンチフライ	¥1,700
スモークバター風味のクリーミーマッシュポテト	¥1,700
グリーンアスパラガスのグリル	¥1,700
島ニンジンのマリネ	¥1,700

Dessert

島素材のジェラート	1スクープ ¥1,000
お好みのフレーバーをお選びください	
島バナナガトーショコラ、宮古イチゴのショートケーキ、 宮古マンゴーのタルト、宮古島産はちみつバイクドチーズケーキ、 多良間黒糖プリン	
宮古島産マンゴーとパッションフルーツのムース	¥2,600
島バナナの宮古島産サトウキビキャラメリゼ クレープ仕立て	¥2,600
宮古島産紅芋モンブラン	¥2,600
ジーマミーアイス添え (ベジタリアン)	
旬のフルーツ	¥3,700

Appetizer

Raw

Japanese-Style Tapenade with Miyakojima Tuna and Miyako Miso, topped with Caviar	¥ 4,200
Marinated Salmon with Lemon Relish and Greek Yogurt	¥ 3,700
Smoked SEIKA Squid with Grilled Tomato Salsa	¥ 3,400
Sous-Vide Miyakojima Beef Tartare	¥ 4,000

Cold

Miyakojima Prawn Cocktail with Romesco Sauce	¥ 3,700
Smoked Grilled Romaine Caesar Salad, Smoked Island Pork Bacon (Vegetarian)	¥ 2,600

Hot

Tarama Brown Sugar-Glazed Cajun Chicken Wings, Lime Yogurt	¥ 3,000
--	---------

Mains

BBQ Grilled Okinawan Herb Chicken (Half)	¥ 5,000
Grilled Agu Pork Loin with Five-Spice and Pineapple Brown Sugar Glaze	¥ 5,700
Grilled Lamb Chops with Dukkah and Shikuwasa Yogurt Sauce	¥ 5,200
Dry-aged Okinawa Akamachi Red Snapper with Smoked Brown Butter Sauce	¥ 4,400
Grilled Smoked Salmon, Moringa Green Béarnaise Sauce	¥ 4,700

Aged Japanese Beef

T-Bone ~ 1KG (Serves 2-3)	¥ 32,200
Tomahawk ~ 2.5KG (Serves 3-4)	¥ 43,200

Okinawan Wagyu Beef

Sirloin (180G)	¥ 16,200
Tenderloin (150G)	¥ 24,200

American Prime Beef

Sirloin (180G)	¥ 10,200
Tenderloin (150G)	¥ 15,200

Side

Beef Tallow French Fries	¥ 1,700
Creamy Mashed Potatoes with Smoked Butter	¥ 1,700
Grilled Green Asparagus	¥ 1,700
Marinated Island Carrots	¥ 1,700

Dessert

Local Ingredients Gelato	Per Scoop ¥ 1,000
Choice of Flavor	
Island Banana Chocolate Cake, Miyako Strawberry Shortcake, Miyako Mango Tart, Miyako Honey Baked Cheesecake, Tarama Brown Sugar Pudding	
Miyakojima Mango and Passion Fruit Mousse	¥ 2,600
Caramelized Island Banana Crêpe	¥ 2,600
Miyakojima Purple Sweet Potato Mont Blanc with Jimami Tofu Ice Cream (Vegetarian)	¥ 2,600
Seasonal Fruits	¥ 3,700

Beer

カネヒデクラフトブルワリー IPA	KANEHIDE CRAFT BREWERY IPA	¥2,200
オリオンザドラフト	Orion The Draft	¥1,650
アサヒスーパードライ	Asahi Super Dry	¥1,500
エビス	Yebisu	¥1,500
キリン一番搾り	Kirin Ichiban	¥1,400
オリオンクリアフリー	Orion Clear Free (Non-alcoholic)	¥1,300

Softdrinks

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、ジンジャーエール、スプライト	Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Sprite	¥1,300
---------------------------------	---	--------

Juice

アップル、グアバ、マンゴー、オレンジ、パッションフルーツ、パイナップル	Apple, Guava, Mango, Orange, Passion, Pineapple	¥1,300
-------------------------------------	---	--------

Mineral Water

アクアパナ 1,000ml (スティル)	Acqua Panna (Still)	¥1,800
サンペレグリーノ 1,000ml (スパークリング)	San Pellegrino (Sparkling)	¥1,800

Coffee & Tea

コーヒー (ホット、アイス)	Coffee (Hot / Iced)	¥1,400
カフェラテ (ホット、アイス)	Café Latte (Hot / Iced)	¥1,500
カプチーノ	Cappuccino	¥1,500
エスプレッソ (シングル、ダブル)	Espresso (Single / Double)	¥1,300 / ¥1,400
紅茶 (ホット)	Tea (Hot)	¥1,400
オーガニックアイスティー	Organic Iced Tea	¥1,400

沖縄ハーブガーデン ティーセレクション (ノンカフェイン)	Okinawa Herb Garden Tea selection (Non-caffeinated)	¥1,400
-------------------------------	---	--------

沖縄 月桃&黒人参	Okinawa Getto & Black Carrot
バタフライピー&レモングラス	Butterfly Pea & Lemongrass
ルイボス&シークワーサー	Rooibos & Shikuwasa
カモミール&ノニリーフ	Chamomile & Noni Leaf
ラベンダー&マロウブルー	Lavender & Mallow Blue

緑茶&抹茶	Matcha Blend Green Tea	¥1,300
-------	------------------------	--------

Wine By the Glass

BUBBLE

トレヴィーゾ プロセッコ ブリュット セレナ、ワイNZ Treviso Prosecco Brut, Serena Wines (Veneto / Italy)	¥1,400
リースリング ゼクト ブリュット、シュロス フォルラーツ Riesling Sekt Brut, Schloss Vollrads (Rheingau / Germany)	¥2,700
モエ エシャンドン ブリュット アンペリアル Moët & Chandon Brut Impérial (Champagne / France)	¥3,500

WHITE

ワインメーカーズ ノート バッチ 102 Winemakers Notes Batch 102 Semillon, Sauvignon Blanc (South Eastern / Australia)	¥1,400
アシルティ コザ ノース、キリ ヤーニ Assyrtiko The North, Kir-Yianni (Amyndeon / Greece)	¥1,900
ケーキブレッド バイクストーン セラーズ シャルドネ Cakebread Bakestone Cellars Chardonnay (California / U.S.A.)	¥2,500

RED

ワインメーカーズ ノート バッチ 104 Winemakers Notes Batch 104 Cabernet Sauvignon (South Eastern / Australia)	¥1,400
イエリング ステーション ヴィラージュ シラズ Yering Station Village Shiraz (Yarra Valley / Australia)	¥2,400
キャンティ クラシコ、バディア ア コルティブオーノ Chianti Classico, Badia a Coltibuono (Tuscany / Italy)	¥2,700

ROSÉ & ORANGE

アルゲロ ロザート アラゴスタ ロゼ、サンタ マリア ラ パルマ Alghero Rosato Aragosta Rosé, Santa Maria La Palma (Sardegna / Italy)	¥1,500
ローガン ワインズ クレメンティン ピノ グリ Logan Wines Clementine Pinot Gris (New South Wales / Australia)	¥1,600
コート ドゥ プロヴァンス ロゼ エム ドゥ ミニユティエ、シャトー ミニユティエ Côtes de Provence Rosé M de Minuty Château Minuty (Provence / France)	¥1,450