

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	¥4,000
自家製マリネサーモンレモンリッシュ グリークヨーグルト	¥3,500
セイカの燻製 グリルトマトのサルサ	¥3,200
宮古島産牛を低温調理で仕立てたタルタルステーキ	¥3,800

Cold

宮古島産車海老のカクテル ロメスコソース	¥3,500
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)	¥2,400
宮古島産ミニトマトとフェタチーズ	¥2,200

Hot

多良間黒糖でグレイズしたケイジャンチキンウイング、ライム風味のヨーグルト添え	¥2,800
宮古島近海 サメのフリットレムラード	¥2,600

Mains

沖縄県産ハーブチキン BBQ グリル (ハーフ)	¥4,800
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	¥5,500
ラムチョップグリル デュッカとシークワサーのヨーグルトソース	¥5,000
沖縄県産赤マチの熟成干物 燻製ブラウンバターソース	¥4,200
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	¥4,500
宮古野菜のシンプルロースト&グリル (ヴィーガン)	¥2,200

Aged Japanese Beef

Tボーン ~1kg (2~3名様分)	¥32,000
トマホーク ~2.5kg (3~4名様分)	¥43,000

Miyakojima Wagyu Beef

サーロイン (180g)	¥16,000
テンダーロイン (150g)	¥24,000

American Prime Beef

サーロイン (180g)	¥10,000
テンダーロイン (150g)	¥15,000

Side

ビーフの旨味を活かしたフレンチフライ	¥1,500
スモークバター風味のクリーミーマッシュポテト	¥1,500
グリーンアスパラガスのグリル	¥1,500
島ニンジンのマリネ	¥1,500
クリームスピナッチ	¥1,500

Dessert

島素材のジェラート	1スクープ ¥800
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	¥2,400
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	¥2,400
宮古島産紅芋モンブラン	¥2,400
ジーマミーアイス添え (ベジタリアン)	¥2,400
旬のフルーツ	¥3,500

Appetizer

Raw

Japanese-Style Tapenade with Miyakojima Tuna and Miyako Miso, topped with Caviar	¥4,000
Marinated Salmon with Lemon Relish and Greek Yogurt	¥3,500
Smoked SEIKA Squid with Grilled Tomato Salsa	¥3,200
Sous-Vide Miyakojima Beef Tartare	¥3,800

Cold

Miyakojima Prawn Cocktail with Romesco Sauce	¥3,500
Smoked Grilled Romaine Caesar Salad, Smoked Island Pork Bacon (Vegetarian)	¥2,400
Miyakojima Cherry Tomato with Feta Cheese	¥2,200

Hot

Tarama Brown Sugar-Glazed Cajun Chicken Wings, Lime Yogurt	¥2,800
Miyakojima Shark Fritters with Remoulade Sauce (Herb-Mayo)	¥2,600

Mains

BBQ Grilled Okinawan Herb Chicken (Half)	¥4,800
Grilled Agu Pork Loin with Five-Spice and Pineapple Brown Sugar Glaze	¥5,500
Grilled Lamb Chops with Dukkah and Shikuwasa Yogurt Sauce	¥5,000
Dry-aged Okinawa Akamachi Red Snapper with Smoked Brown Butter Sauce	¥4,200
Grilled Smoked Salmon, Moringa Green Béarnaise Sauce	¥4,500
Miyakojima Vegetables, Simply Roasted & Grilled (Vegan)	¥2,200

Aged Japanese Beef

T-Bone ~ 1KG (Serves 2-3)	¥32,000
Tomahawk ~ 2.5KG (Serves 3-4)	¥43,000

Miyakojima Wagyu Beef

Sirloin (180G)	¥16,000
Tenderloin (150G)	¥24,000

American Prime Beef

Sirloin (180G)	¥10,000
Tenderloin (150G)	¥15,000

Side

Beef Tallow French Fries	¥1,500
Creamy Mashed Potatoes with Smoked Butter	¥1,500
Grilled Green Asparagus	¥1,500
Marinated Island Carrots	¥1,500
Creamed Spinach	¥1,500

Dessert

Local Ingredients Gelato	Per Scoop ¥800
<u>Choice of Flavor</u>	
Island Banana Chocolate Cake, Miyako Strawberry Shortcake, Miyako Mango Tart, Miyako Honey Baked Cheesecake, Tarama Brown Sugar Pudding	
Miyakojima Mango and Passion Fruit Mousse	¥2,400
Caramelized Island Banana Crêpe	¥2,400
Miyakojima Purple Sweet Potato Mont Blanc with Jimami Tofu Ice Cream (Vegetarian)	¥2,400
Seasonal Fruits	¥3,500

Cocktail

チイキー スモーキー ハイボール CHIIKII SMOKY Highball ¥2,000

Mocktail

アイランドジンジャーライムエード Island Ginger Limeade ¥1,800

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 ¥1,500

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、Sprite ¥1,300
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Sprite

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 ¥1,200
Apple, Guava, Mango, Orange, Passion, Pineapple

Mineral Water

アクアパナナ 1,000ml (スティル) Acqua Panna (Still) ¥1,500

サンペレグリーノ 1,000ml (スパークリング) San Pellegrino (Sparkling) ¥1,500

Coffee & Tea

コーヒー (ホット、アイス) Coffee (Hot / Iced) ¥1,200

カフェラテ (ホット、アイス) Café Latte (Hot / Iced) ¥1,300

カプチーノ Cappuccino ¥1,300

エスプレッソ (シングル、ダブル) Espresso (Single / Double) ¥1,100 / ¥1,200

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) ¥1,200
Okinawa Herb Garden Tea selection (Non-caffeinated)

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 ¥1,100

アールグレイ Earl Grey ¥1,100

Wine By the Glass

BUBBLE

トレヴィーゾプロセッコブリュットセレナ、ワインズ 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
テネリフェアシエンダラスカニャスリスタンネグロ Tenerife Hacienda Las Cañas Listan Negro (Islas Canarias / Spain)	¥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タインピノグリ Logan Wines Clementine Pinot Gris (New South Wales / Australia)	¥1,600