

これぞ沖縄 5種盛り合わせ ¥2,400
海ぶどう、もずく酢、島らっきょう塩漬け、ジーマミー豆腐、豆腐庸又はスクガラス豆腐
The OKINAWAN Assortment 5
Sea Grapes, Mozuku in Vinegar, Salted Island Shallot, Jimami Tofu,
Tofuyo or Tofu with Sukugarasu

パレットのような県産鮮魚の刺身 3種類or5種盛 3 Item_ ¥3,000
Palette of Okinawan Fresh Fish 5 Item_ ¥4,200
3 Item Sashimi Assortment or
5 Item Sashimi Assortment

宮古島産マグロとシーフードのセビーチェ チポトレソース ¥3,800
Miyakojima Tuna and Seafood Ceviche with Chipotle Sauce

宮古島産マグロと宮古島産野菜の生春巻き スイートチリマヨ ¥3,200
**Fresh Spring Rolls with Miyakojima Tuna and
Miyakojima Vegetables, Sweet Chili Mayo**

ブッラータとプロシュートと季節の宮古島フルーツ ¥4,800
Burrata with Prosciutto and Seasonal Miyakojima Fruits

海老と沖縄県産キノコとメキシコ産唐辛子のアヒージョ ¥3,600
Mexican Chili Ajillo with Shrimp and Okinawan Mushroom

あぐー豚のパテ・ド・カンパーニュ ¥3,500
Agu Pork Pâté de Campagne

ぷりっぷり車海老の天麩羅 ¥2,800
Crispy Tempura of Okinawan Kuruma Prawn

沖縄県産ハーブ鶏ジャンボ焼き鳥 ¥4,800
Giant YAKITORI Okinawan Herb Chicken

上記 国産米を使用しています。メニューの表示金額は全て日本円で表示されており、表示金額には10%の税金と15%のサービス料が含まれています。
Rice product of Japan. All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of 10% taxes and 15% service charges.

Beach House Tapas – 17:30 – Late

大海老の宮古島マンゴーエビマヨ ¥3,500
Jumbo Shrimp with Miyakojima Mango Mayo

厚切りあぐー豚のサムギョプサル 島野菜 と宮古味噌を添えて ¥3,800
**Thick-Cut Agu Pork Samgyeopsal with
Island Vegetables and Miyakojima Miso**

あぐー豚のプルドポーク ¥4,200
Okinawan Agu Pulled Pork

スパイダーロール ¥3,600
ソフトシェルクラブ、スイートチリマヨ、胡瓜、とびっ子、海ぶどう、フリルレタス
Spider Roll
Soft Shell Crab, Sweet Chili Mayo, Cucumber, Tobiko,
Sea Grapes, Frill Lettuce

カリフォルニアロール ¥3,300
サーモン、アボカド、とびっ子、海ぶどう、胡瓜、フリルレタス、明太子マヨ
California Roll
Salmon, Avocado, Tobiko, Sea Grapes, Cucumber, Frill Lettuce,
Spicy Cod Roe Mayo

上記 国産米を使用しています。メニューの表示金額は全て日本円で表示されており、表示金額には 10%の税金と 15%のサービス料が含まれています。
Rice product of Japan. All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of 10% taxes and 15% service charges.

Beach House Tapas – 17:30 – Late