



UMASAR

營業時間：18:00～21:30(L/O21:00)

火曜定休日





Menu

営業時間：18:00～21:30(L/O21:00)



Side Dish

近海鮮魚のカルパッチョ <i>Local seafood carpaccio</i>	1,500円
スペイン産生ハムとフルーツジュレ <i>Made in Spain raw ham and fruit jelly</i>	1,100円
バジル風味のガーリックトースト <i>Garlic toast with basil flavor</i>	850円
ローストカマンベールチーズ <i>Roasted camembert cheese</i>	1,200円
低温調理した牛肉の炙り <i>Roasted beef cooked at low temperature</i>	1,800円
貝類の白ワイン蒸し <i>Steamed shellfish in white wine</i>	2,000円
チキンウィングのタンドリー <i>Chicken wing tandoori</i>	1,300円
ガーリックシュリンプ <i>Garlic shrimp</i>	1,500円
シークワサー風味のフライドチキン <i>Fried chicken with shikuwasa flavor</i>	1,500円
ポテトフライ <i>French fries</i>	600円
オニオンフライ <i>Onion fries</i>	600円

Salad

シェフサラダ <i>Chef salad</i>	1,000円
グリルシーザーサラダ <i>Grilled caesar salad</i>	1,400円
トマトとアボガドのサラダ <i>Tomato and avocado salad</i>	1,000円

Dessert

本日のデザート <i>Today's dessert</i>	900円
本日のアイスクリーム <i>Today's ice cream</i>	400円
本日のシャーベット <i>Today's sherbet</i>	400円

※上記は消費税を含む料金です。

※メニューは季節や仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。



Menu

営業時間：18:00~21:30(L/O21:00)



Meat Grill & Steak

ガーリック・トマホーク 1kg <i>Garlic tomahawk 1kg</i>	9,000 円
USリブロース 200g/300g <i>US rib roast 200g/300g</i>	4,000 円 / 5,500 円
美崎牛ランプ 200g/300g <i>Misaki beef lamp 200g/300g</i>	5,000 円 / 7,000 円
あぐー豚ソーセージ 90g×2本 <i>Agu pork sausage 90g×2P</i>	2,000 円
鉄板和牛ハンバーグ <i>Teppanyaki wagyu hamburger</i>	3,000 円
島豚ロース肉のカツレツ <i>Island pork loin cutlet</i>	2,500 円
美味さーチキン <i>Delicious chicken</i>	2,400 円
スペアリブ <i>Spare ribs</i>	2,000 円

Hamburger

ヒューイットバーガー <i>Hewitt hamburger</i>	2,200 円
---------------------------------------	---------

Seafood

シーフードBBQプラッター <i>Seafood BBQ platter</i>	2,600 円
カジキマグロのコンフィ 柑橘風味 <i>Marlin tuna confit citrus flavor</i>	1,500 円
フライドシュリンプ <i>Fried shrimp</i>	2,300 円

Rice Menu

ビーフピラフ <i>Beef pilaf</i>	1,800 円
ビーフと野菜のカレー <i>Beef and vegetable curry</i>	2,200 円
シーフードパエリア <i>Seafood paella</i>	3,200 円

Bread/Rice

パン/ライス <i>Bread/Rice</i>	500 円
-----------------------------	-------

※上記は消費税を含む料金です。

※メニューは季節や仕入れ状況により変わりますのでご了承下さい。



Drink



営業時間：18:00～21:30(L/O21:00)

BEER

ヒューイットオリジナルクラフトビール	1,500円
コロナビール	880円
オリオンビール	770円
ノンアルコールビール	880円

WHISKEY

各1,000円

バランタイン12年 ジャックダニエル

AWAMORI

各800円

瑞泉 まさひろ梅酒

COCKTAILS

各800円～

ジントニック	カルーアミルク
モスコミュール	カシスグレープフルーツ
テキーラサンライズ	カシスオレンジ
ラムコーク	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

各800円～

首里サンライズ マンゴーピニャコラーダ

SOFT DRINK

各550円

コカ・コーラ	ジンジャーエール
ファンタシークワサー	アップルジュース
オレンジジュース	烏龍茶
ペリエ	
ホットコーヒーORアイスコーヒー	
ホットティーORアイスティー	

※上記は消費税を含む料金です。

※上記ドリンク以外もご用意しております。スタッフまでお声がけください。





- Red Wine -

赤ワイン

Cerro Pinot Noir-New Zealand

セロー・ピノノワール

Bottle 15,000円

689-California

シックス エイト ナイン

Bottle 9,000円

Ch. Pey La Tour-France

シャトー・ペイ・ラ・トゥール

Bottle 12,000円

Adelaide Shiraz-Australia

アデレード・ヒルズ・シラーズ

Bottle 8,000円

NIKI Winery Merlot-Japan

NIKIワイン メルロー

Bottle 10,000円

Cuvee de la Maison-France

キュベ・ドウ・ラ・メゾン

Bottle 6,000円

Menage a Trois Pinot-California

メナージュ・トロア・ピノ

Bottle 9,500円

- White Wine -

白ワイン

Cerro Sauvignon Blanc-New Z

セロー・ソーヴィニヨン・ブラン

Bottle 15,000円

CHABLIS la Pierrelee-France

シャブリ・ラ・ピエレレ

Bottle 9,500円

Cerro Pinor Grigio-New Zealand

セロー・ピノグリ

Bottle 14,000円

Vega Madrono-Spain

ヴェガ・マドロニョ

Bottle 5,000円

※上記は消費税を含む料金です。

※上記ドリンク以外もご用意しております。スタッフまでお声がけください。





- champagne -

シャンパン

KRUG Grande Cuvée Brut-France

クリュグ・グランド・キュヴェ・ブリュット

Bottle 90,000 円

PERRIER Jouet Belle Epoque-France

ペリエ・ジュエ・ベル・エポック

Bottle 70,000 円

BARONS de Rothschild-France

バロン・ド・ロスチャイルド

Bottle 28,000 円

- sparkling -

スパークリング

Anvers Brabo Riesling-Australia

アンヴァース・ブラボー・リースリング

Bottle 15,000 円

Angealle Brut-Spain

アンジュエール・ブリュット

Bottle 4,500 円

※上記は消費税を含む料金です。

※上記ドリンク以外もご用意しております。スタッフまでお声がけください。

