

# Main Menu

OPEN 18:00 ~ CLOSE 21:30

Last Order 21:00

毎週火曜日定休日

※価格は税込表記となります。

## 【前菜】 Entrée

1. ミーバイ (ハタ) のカルパッチョ トマトとバジルのソース  
Carpaccio de mérout à la sauce tomate et basilic ¥1,500
2. サーモンマリネ サラダ仕立て ディルの香りのレモンドレッシング  
Saumon mariné aux herbes, servi en salade avec une vinaigrette au citron parfumée à l'aneth. ¥1,500
3. マグロとアボカドのタルタル 彩り野菜添え  
Tartare de thon et d'avocat aux légumes colorés ¥1,600
4. 馬肉のカルパッチョ パルメザンチーズとトリュフオイルで ルッコラ添え  
Carpaccio de viande de cheval au parmesan et à l'huile de truffe, servi avec de la roquette. ¥1,700

## 【サラダ】 Salade

1. リヨネーズサラダ (ポーチドエッグ/ベーコン/ポテト/クルトン)  
Salade Lyonnaise (œuf poché, bacon, pommes de terre, croûtons) ¥900
2. ロメインレタスのシーザーサラダ  
Salade César à la laitue romaine ¥800

## 【温前菜】 Deuxième entrée

1. フォワグラソテー バルサミコソース  
Foie gras sauté à la sauce balsamique ¥1,800
2. 帆立と海老のパイ包み焼き ソースショロン  
Tourte aux pétoncles et aux crevettes avec sauce Choron ¥1,600

## 【スープ】 Soupe

1. 冷製スープ パリソワール  
Soupe froide : Paris au coucher du soleil ¥1,400
2. オニオングラタンスープ  
Soupe gratinée à l'oignon ¥1,200

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。



# Main Menu

OPEN 18:00 ~ CLOSE 21:30

Last Order 21:00

毎週火曜日定休日

※価格は税込表記となります。



## 【魚料理】 Plats de poisson

1. ミーバイのポワレ ラタトゥイユ添え 粒マスタードの白ワインソース  
Mérrou poêlé avec ratatouille et sauce au vin blanc et moutarde à l'ancienne. ¥2,500
2. 帆立貝のポワレ 焦がしバターのプロバンス風ソース  
Coquilles Saint-Jacques poêlées avec une sauce au beurre noisette à la provençale ¥2,600
3. ロブスターのテルミドール風グラタン  
Gratin de homard thermidor ¥5,400

## 【肉料理】 Plats à base de viande

1. うるまアゲ豚フィレ肉のベーコン巻き 島野菜のソテー添え  
Filet de porc Uruma Agu enrobé de bacon, servi avec des légumes sautés des îles. ¥2,600
2. 骨付き仔羊肉のロティ バジルのソース  
Carré d'Agneau rôties à la sauce au basilic ¥2,600
3. 国産牛赤身フィレ肉のポワレ ロッシーニ風 (国産牛 80g)  
Filet de bœuf maigre local poêlé, à la Rossini. ¥4,000
4. もとぶ牛フィレ肉のポワレ ロッシーニ風 (もとぶ牛 80g)  
Filet de bœuf Motobu poêlé, à la Rossini (80 g de bœuf Motobu) ¥7,400



## 【パスタ】 Nouilles

1. サーモンとアスパラガスのレモンクリームソース フェットチーネ  
Fettuccine al salmone e asparagi con salsa alla panna e limone. ¥1,500
2. 海老と木ノ子のアーリオオーリオ สปาゲティ バジル風味  
Spaghetti gamberi e funghi aglio e olio con basilico ¥1,300
3. たことポテトの入ったジェノベーゼ สปาゲティ  
Spaghetti alla genovese con polpo e patate ¥1,400
4. สปาゲティ ペスカトーレ  
Spaghetti Pescatore ¥1,600



※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。



# Main Menu

OPEN 18:00 ~ CLOSE 21:30

Last Order 21:00

毎週火曜日定休日

※価格は税込表記となります。



## 【チーズ】 Fromage

1. カマンベール ¥900  
Camembert
2. ミモレット ¥1,300  
Mimolette
3. ブルードーベルニュ ¥1,400  
Bleu d'Auvergne

## 【デザート】 Dessert

1. マロン風味のカaramelムース パニラアイスクリーム添え ¥1,600  
Mousse au caramel parfumée à la châtaigne servie avec de la glace à la vanille.
2. アマレナチェリーの入ったチョコレートムース カaramelアイスクリーム添え ¥1,600  
Mousse au chocolat aux cerises Amarena, servie avec de la glace au caramel.
3. クリームチーズのスフレ チョコレートアイスクリーム添え ¥1,500  
Soufflé au fromage frais avec glace au chocolat
4. アップルパイとパニラアイスクリーム ¥1,500  
Tarte aux pommes et glace à la vanille
5. おまかせケーキ盛合せ ¥1,500  
Assortiment de gâteaux (choix du chef)

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

# Course Menu

【Shuri】首里4品コース ¥6,600

## 【前菜】

下記から1品お選びください

マグロとアボカドのタルタル 彩り野菜添え  
サーモンマリネ サラダ仕立て デルの香りのレモンドレッシング  
ミーバイ (ハタ) のカルパッチョ トマトとバジルのソース  
馬肉のカルパッチョ パルメザンチーズとトリュフオイルで ルッコラ添え+¥200



## 【魚料理】

下記から1品お選びください

ミーバイのポワレ ラタトゥイユ添え 粒マスタードの白ワインソース  
帆立貝のポワレ 焦がしバターのプロバンス風ソース  
ロブスターのテルミドール風グラタン+¥3,000



## 【肉料理】

下記から1品お選びください

うるまアグー豚フィレ肉のベーコン巻き 島野菜のソテー添え  
骨付き仔羊肉のロティ バジルのソース  
国産牛赤身フィレ肉のポワレ ロッシーニ風+¥1,400



## 【デザート】

下記から1品お選びください

マロン風味のカaramelムース バニラアイスクリーム添え  
クリームチーズのスフレ チョコレートアイスクリーム添え  
おまかせケーキ盛合せ  
アマレナチェリーの入ったチョコレートムース カaramelアイスクリーム添え  
アップルパイとバニラアイスクリーム



パン

コーヒー又は紅茶

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

# Course Menu

【Naha】 那覇 3品コース ¥5,500

## 【前菜】

下記から 1品お選びください

マグロとアボカドのタルタル 彩り野菜添え

サーモンマリネ サラダ仕立て デルの香りのレモンドレッシング

ミーバイ (ハタ) のカルパッチョ トマトとバジルのソース +¥200

馬肉のカルパッチョ パルメザンチーズとトリュフオイルで ルッコラ添え +¥200



## 【メインディッシュ】

下記から 1品お選びください

ミーバイのポワレ ラタトゥイユ添え 粒マスタードの白ワインソース

帆立貝のポワレ 焦がしバターのプロバンス風ソース

ロブスターのテルミドール風グラタン +¥3,000

うるまアグー豚フィレ肉のベーコン巻き 烏野菜のソテー添え +¥400

骨付き仔羊肉のロティ バジルのソース +¥400

国産牛赤身フィレ肉のポワレ ロッシーニ風 +¥1,800



## 【デザート】

下記から 1品お選びください

マロン風味のカaramelムース バニラアイスクリーム添え

クリームチーズのスフレ チョコレートアイスクリーム添え

おまかせケーキ盛合せ

アマレナチェリーの入ったチョコレートムース カaramelアイスクリーム添え +¥400

アップルパイとバニラアイスクリーム +¥200



パン

コーヒー又は紅茶

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

# Course Menu

## 【Ryukyu】琉球5品コース ¥8,800

### 【前菜】

下記から1品お選びください

マグロとアボカドのタルタル 彩り野菜添え  
サーモンマリネ サラダ仕立て デルの香りのレモンドレッシング  
ミーバイ (ハタ) のカルパッチョ トマトとバジルのソース  
馬肉のカルパッチョ パルメザンチーズとトリュフオイルで ルッコラ添え+¥200



### 【スープ】

下記から1品お選びください

冷製スープ パリソワール  
オニオングラタンスープ



### 【魚料理】

下記から1品お選びください

ミーバイのポワレ ラタトゥイユ添え 粒マスタードの白ワインソース  
帆立貝のポワレ 焦がしバターのプロバンス風ソース  
ロブスターのテルミドール風グラタン+¥3,000



### 【肉料理】

下記から1品お選びください

うるまアグー豚フィレ肉のベーコン巻き 烏野菜のソテー添え  
骨付き仔羊肉のロティ バジルのソース  
国産牛赤身フィレ肉のポワレ ロッシーニ風 (国産牛 80g)+¥1,400  
もとぶ牛フィレ肉のポワレ ロッシーニ風 (もとぶ牛 80g)+¥4,800



### 【デザート】

下記から1品お選びください

マロン風味のカaramelムース バニラアイスクリーム添え  
クリームチーズのスフレ チョコレートアイスクリーム添え  
おまかせケーキ盛合せ  
アマレナチェリーの入ったチョコレートムース カaramelアイスクリーム添え  
アップルパイとバニラアイスクリーム



### パン

コーヒー又は紅茶

※仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

# DRINK MENU

## 【スパークリング/Sparkling】

デュボン・ブリュット  
DIBON Brut-Spain

Bottele ¥5,500  
Glass ¥1,100

## 【白ワイン/White Wine】

モンテス・シャルドネ  
MONTES Chardonnay-Chile

Bottele ¥5,500  
Glass ¥1,100

## 【赤ワイン/Red Wine】

モンテス・カベルネソーヴィニヨン  
MONTES Cabernet-Chile

Bottele ¥5,500  
Glass ¥1,100

## 【ビール/Beer】

オリオンドラフト  
Orion Draft

¥880

コロナ  
Corona

¥880

沖縄サンゴクラフト  
OKINAWA SANGO BEER

¥850

## 【泡盛/Awamori】

瑞泉酒造  
Zuisen Distillery  
おもろ21年 35度  
Omoro 21years/35% alcohol

¥2,500

沖縄県酒造協同組合  
okinawa Distillery Cooperative Association  
海乃邦15年 43度  
Uminokuni 15yers/43% alcohol

¥1,500

山川酒造  
Yamakawa Distillery  
珊瑚礁5年 35度  
Sangosyo 15yers/40% alcohol

¥1,000

※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。

## DRINK MENU

### 【ウイスキー/Whisky】

シーバスリーガル12年  
Chivas Regal 12 years

¥ 1,100

山崎  
The Yamazaki Single Malt

¥ 1,700

ラガ ヴーリン16年  
Laga Vulin 16 years

¥ 1,800

I・W・ハーパー12年  
I・W・Harper 12 years

¥ 1,800

ハイランドパーク12年  
Highland Park 12 years

¥ 1,300

### 【カクテル/cocktail】

ジントニック  
Gin and Tonic

¥ 1,000

ジンリッキー  
Gin Rickey

¥ 1,000

ジンライム  
Gin and Lime

¥ 1,000

ウォッカトニック  
Vodka and tonic

¥ 1,000

モスコミュール  
Moscow Mule

¥ 1,000

カンパリ(グレープフルーツ or オレンジ or ソーダ)  
Campari (grapefruit, orange, or soda)

¥ 1,000

100カンパリソーダ  
100 Campari and Soda

¥ 1,500

ファジーネーブル  
Fuzzy Navel

¥ 1,000

カシス(グレープフルーツ or オレンジ or ソーダ)  
Cassis (grapefruit, orange, or soda)

¥ 1,000

### 【ソフトドリンク / Soft Drink】

ウーロン茶  
Oolong Tea

¥ 660

コカ・コーラ  
Coke

¥ 660

ジンジャーエール  
Ginger Ale

¥ 660