

Course Menu

ラストオーダー：20:00

【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

ラストオーダー：20:00

【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

ラストオーダー：20:00

【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。

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

【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
Mousse au caramel parfumée à la châtaigne servie avec de la glace à la vanille. | ¥1,600 |
| 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
Mousse au chocolat aux cerises Amarena, servie avec de la glace au caramel. | ¥1,600 |
| 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
Soufflé au fromage frais avec glace au chocolat | ¥1,500 |
| 4. アップルパイとパニラアイスクリーム
Tarte aux pommes et glace à la vanille | ¥1,500 |
| 5. おまかせケーキ盛合せ
Assortiment de gâteaux (choix du chef) | ¥1,500 |

※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