

DINNER MENU

Dinner | 5:00 PM — 9:00 PM

In this place where various cultures intersect, you can enjoy special dishes at any time of the day.



APPETIZER

Caprese with Shine Muscat and Burrata Cheese		Baked Oysters with Herb Butter	
ALV. ブッラータチーズとシャインマスカット	2,600	牡蠣の香草バター焼き	1pc / 1,200
Carpaccio of Today's Fish with Soy-Ginger Vinaigrette		Seared Wagyu Beef Sushi	
鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット	1,900	ALV. 和牛炙り寿司	1pc / 1,100
Horse Meat Carpaccio with Island-Grown Mushrooms		Okinawan Tacos	
馬肉のカルパッチョ 島人マッシュルーム	2,000	沖縄タコス	1pc / 1,000
Classic Caesar Salad		Carnitas Tacos	
ALV. クラシックシーザーサラダ	1,700	タコス カルニタス	1pc / 1,000
Mexican Chopped Salad		Buffalo Chicken Wings	
メキシカンチョップドサラダ	1,800	バッファローチキンウィング	5pcs / 1,400
Focaccia			10pcs / 2,300
自家製フォカッチャ	2pcs / 500	Fish & Chips with Aioli Sauce	
Truffle & Cheese French Fries		フィッシュ&チップス アイオリソース	1,700
フライドポテトトリュフ& チーズ	2,000	Beer Steamed Mussels & Clams – Mexican Style	
		ALV. ムール貝と浅利のビール蒸し	Half / 1,500
		メキシカンスタイル	Full / 2,600

MAIN

Grilled Angus Beef		Grilled Okinawan Pork	
アンガス牛のグリル 150g	4,000	沖縄県産豚のシンプルグリル 300g	3,400
Grilled Akagi Beef Filet		Spicy Spare Ribs	
ALV. 赤城牛フィレのグリル 200g	12,200	スパイシースペアリブ 400g	3,600
Grilled Akagi Beef Sirloin		ALV. Fried Chicken with Homemade Coleslaw	
赤城牛サーロインのグリル 200g	10,000	ALV. ALV. フライドチキン 自家製コールスロー 300g	3,000
		Grilled Salmon with Mantova Sauce	
		サーモンのグリル マントヴァソース 150g	2,800

PASTA

Bolognese Americano Spaghettni	
ボロネーゼ アメリカーノ スパゲッティーニ	1,900
Pacific Saury and Autumn Eggplant Aglio e Olio Spaghettni	
ALV. 秋刀魚と秋茄子のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ	2,100
Premium Egg Carbonara Spaghettni	
極み卵のカルボナーラ スパゲッティーニ	2,000
Squid Genovese Linguine	
セーイカのジェノベーゼ リングイネ	1,900
Maitake Mushroom and Scamorza Cheese Risotto	
ALV. 舞茸とスカモルツァチーズのリゾット	1,900

DESSERT

Basque Cheesecake	
バスクチーズケーキ	1,200
Crème Brulee	
ALV. クレームブリュレ	1,100
Tiramisu	
ティラミス	1,000
Pineapple Vacherin Glacé	
パイナップルのバシュラングラッセ	1,200
Lime Pie	
ALV. ライムパイ	1,100
Mille-feuille with Tamba chestnut	
丹波栗 丹波栗のミルフィーユ	1,400

