

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

<div><div>ALV.</div><div>Burrata Cheese with Marinated Strawberries</div></div> <div>ブルータチーズ 苺のマリネ</div> <div>2,600</div>	<div><div>Baked Oysters with Herb Butter</div><div>牡蠣の香草バター焼き</div><div>1pc / 1,200</div></div>
<div><div>Carpaccio of Today's Fish with Soy-Ginger Vinaigrette</div><div>鮮魚のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット</div><div>1,900</div></div>	<div><div>Seared Wagyu Beef Sushi</div><div>和牛炙り寿司</div><div>1pc / 1,100</div></div>
<div><div>Horse Meat Carpaccio with Island-Grown Mushrooms</div><div>馬肉のカルパッチョ 島人マッシュルーム</div><div>2,000</div></div>	<div><div>Okinawan Tacos</div><div>沖縄タコス</div><div>1pc / 1,000</div></div>
<div><div>Classic Caesar Salad</div><div>クラシックシーザーサラダ</div><div>1,900</div></div>	<div><div>Spicy Chicken Wings</div><div>スパイシーチキンウィング</div><div>5pcs / 1,400</div></div>
<div><div>Shrimp and Lemongrass Salad</div><div>海老とレモングラスのサラダ</div><div>2,000</div></div>	<div><div>Fish & Chips with Aioli Sauce</div><div>フィッシュ & チップス アイオリソース</div><div>1,700</div></div>
<div><div>Focaccia</div><div>自家製フォカッチャ</div><div>2pcs / 500</div></div>	<div><div>Beer Steamed Mussels & Clams – Mexican Style</div><div>ムール貝と浅利のビール蒸し</div><div>Half / 1,500</div></div>
<div><div>Truffle & Cheese French Fries</div><div>フライドポテトトリュフ & チーズ</div><div>2,000</div></div>	<div><div>Mexican Style</div><div>メキシカンスタイル</div><div>Full / 2,600</div></div>

MAIN

<div><div>Angus Beef Steak</div><div>アンガス牛のステーキ 150g</div><div>4,500</div></div>	<div><div>Grilled Okinawan Pork Shoulder Loin</div><div>沖縄県産豚肩ロースのシンプルグリル 300g</div><div>3,400</div></div>
<div><div>Grilled Akagi Beef Sirloin</div><div>ALV. 赤城牛サーロインのグリル 200g</div><div>10,000</div></div>	<div><div>Spicy Spare Ribs</div><div>ALV. スパイススペアリブ 300g</div><div>3,600</div></div>
<div><div>Grilled Akagi Beef Filet</div><div>赤城牛フィレのグリル 200g</div><div>12,200</div></div>	<div><div>Roasted Chicken Thigh with Herb Cream Sauce</div><div>若鶏モモのロースト ハーブクリームソース 200g</div><div>3,000</div></div>
	<div><div>Breaded Swordfish Cutlet with Checca Sauce</div><div>メカジキのカツレツ ケッカソース 200g</div><div>2,900</div></div>

PASTA

<div><div>Bolognese Americano Spaghettini</div><div>ボロネーゼ アメリカーノ スパゲッティーニ</div><div>1,900</div></div>
<div><div>Spaghettini with Fresh Sea Urchin & Clams Aglio e Olio</div><div>ALV. 生雲丹と浅利のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ</div><div>2,200</div></div>
<div><div>Linguine with Lobster Tomato Cream</div><div>ALV. オマール海老のトマトクリーム リングイネ</div><div>2,500</div></div>
<div><div>Risotto with Island Pork Salsiccia and Spring Cabbage</div><div>島豚サルシッチャと春キャベツのリゾット</div><div>1,900</div></div>

DESSERT

<div><div>Strawberry Vacherin Glacé</div><div>ALV. 苺のバシュラングラッセ</div><div>1,300</div></div>
<div><div>Chai Tea Crème Brulee</div><div>チャイティーのクレームブリュレ</div><div>1,100</div></div>
<div><div>Lime Pie</div><div>ライムパイ</div><div>1,100</div></div>
<div><div>Tiramisu</div><div>ティラミス</div><div>1,000</div></div>
<div><div>Chocolate Semifreddo</div><div>ALV. チョコレートのセミフレッド</div><div>1,100</div></div>
<div><div>Basque Cheesecake</div><div>バスクチーズケーキ</div><div>1,200</div></div>

