

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.

ALONG, VACATION.

APPETIZER

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

MAIN

Angus Beef Steak アンガス牛のステーキ 150g	4,500	Grilled Okinawan Pork Shoulder Loin 沖縄県産豚肩ロースのシンプルグリル 300g	3,400
Grilled Akagi Beef Sirloin  赤城牛サーロインのグリル 200g	10,000	Spicy Spare Ribs  スパイシースペアリブ 300g	3,600
Grilled Akagi Beef Filet 赤城牛フィレのグリル 200g	12,200	Roasted Chicken Thigh with Herb Cream Sauce 若鶏モモのローストハーブクリームソース 200g	3,000
Linguine with Lobster Tomato Cream  オマール海老のトマトクリーム リングイネ	2,500	Breaded Swordfish Cutlet with Checca Sauce メカジキのカツレツ ケッカソース 200g	2,900

PASTA

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

DESSERT

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

