

L A ●
P L A
T A ●
tapas & grill



珀
石
海
庭



ハートフルディナー

Heartful Dinner

-A-

- ・タパス&ピンチョス盛り合わせ
Assorted Tapas and Pinchos
- ・本日のポタージュスープ
Today's Soup
- ・シラスとキノコのペペロンチーノ
Peperoncino with Dried Young Sardines and Mushroom
- ・牛フィレ肉のグリル 焼き野菜添え
Grilled Fillet with Vegetables
- ・パティシエスペシャルデザート
Dessert
- ・バゲットとバターロール
Baguette and Butter Roll
- ・コーヒー
Coffee

¥2,892 (¥3,500)

-B-

- ・ノルウェー産サーモンのマリネ
シークァーサー風味プチサラダ添え
Marinated Norwegian Salmon with Puti Salad
- ・本日のポタージュスープ
Today's Soup
- ・魚介類のプロシエット
香味豊かな合わせバター焼き
Seafood Brochette
- ・牛フィレ肉のグリル 彩り野菜添え
赤ワインソース
Grilled Fillet with Vegetables
- ・パティシエスペシャルデザート
Dessert
- ・バゲットとバターロール
Baguette and Butter Roll
- ・コーヒー
Coffee

¥3,307 (¥4,000)

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅



ハートフルディナー

Heartful Dinner

-C-

- ・タパス&ピンチョス盛り合わせ
Assorted Tapas and Pinchos
- ・クリームスープのパイ包み焼き
Cream Soup Wrapped in Pie
- ・タマンとムール貝のあぶり焼き
浅利風味のハーブソース
Broiled Spangled Emperor and Mussel with Herb Sauce
- ・アンガス牛フィレ肉の豆腐よう風味のクルート焼き
もろみ酢風味フォン・ド・ボーソース
Angus Beef Fillet Tofuyo with Fond de Veau
- ・彩りプチサラダ
Salad
- ・フォンダンショコラ フルーツ添え
Dessert
- ・バゲットとバターロール
Baguette and Butter Roll
- ・コーヒー
Coffee

¥3,719 (¥4,500)

-D-

- ・野菜のお浸し
Ohitashi
- ・鰻丼ぶり
Unadon (Rice Topped on Eel)
- ・茶碗蒸し 生姜餡掛け
Steamed Egg Custard
- ・味噌汁
Miso Soup
- ・香の物三点盛り
3 Kinds of Pickles
- ・水菓子盛り合わせ
Dessert

¥2,314 (¥2,800)

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅





ハートフルディナー

Heartful Dinner

－ ミニ会席 －

Kaiseki Cuisine

・ 口取り小鉢 五種盛り
5 Kinds of Small Dishes

・ 御造り 鮪の八重造り
Tuna Sashimi

・ 炊き合わせ
Simmered Japanese Dish

・ ぶりの漬け焼き
Yellowtail Broiled with Soy Sauce

・ 天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura

・ 茶碗蒸し 生姜餡かけ
Steamed Egg Custard

・ 握り寿司 五貫盛り
5 Kinds of Nigiri Sushi

・ 赤だし汁
Red Miso Soup

・ 水菓子盛り合わせ
Dessert

¥3,719 (¥4,500)

- * ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- * () prices include 10% service charge and consumption tax.
- * 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- * ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅

MENU

- | | | | |
|----|---|---------|------------|
| 1 | 鶏レバームース | ¥ 604 | (¥ 730) |
| | Chicken Liver Mousse | | |
| 2 | 豚肉のテリーヌ | ¥ 852 | (¥ 1,030) |
| | Pork Terrine | | |
| 3 | スモークサーモンと焼きオニオンのピンチョス | ¥ 703 | (¥ 850) |
| | Smoked Salmon and Grilled Onion Pinchos | | |
| 4 | 赤ワイン漬け生ハム | ¥ 703 | (¥ 850) |
| | Raw Ham Marinated in Red Wine | | |
| 5 | タパス&ピンチョス盛り合わせ | ¥ 951 | (¥ 1,150) |
| | Assorted Tapas and Pinchos | | |
| 6 | やんばる地鶏のアヒージョ | ¥ 852 | (¥ 1,030) |
| | Yanbaru Chicken Ahijo | | |
| 7 | オイスターと筍のアヒージョ | ¥ 852 | (¥ 1,030) |
| | Oyster and Bamboo Shoots Ahijo | | |
| 8 | 帆立とアスパラガスのアヒージョ | ¥ 901 | (¥ 1,090) |
| | Scallops and Asparagus Ahijo | | |
| 9 | ソフトシュリンプアヒージョ | ¥ 901 | (¥ 1,090) |
| | Soft Shrimps Ahijo | | |
| 10 | マルゲリータピザ | ¥ 802 | (¥ 970) |
| | Margherita Pizza | | |
| 11 | フォアグラソテーと焼きリゾット | ¥ 1,058 | (¥ 1,280) |
| | Foie Gras Risotto | | |
| 12 | アンガス牛フィレ肉と焼きリゾット | ¥ 1,306 | (¥ 1,580) |
| | Angus Beef Fillet Risotto | | |
| 13 | ペンネ アラビアータ | ¥ 802 | (¥ 970) |
| | Penne Arrabbiata | | |

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅

14 ムール貝とキノコのペペロンチーノ ¥ 852 (¥ 1,030)
Peperoncino with Mussel and Mushroom

15 本日の鮮魚のグリル ¥ 2,306 (¥ 2,790)
Today's Grilled Fresh Fish

16 アンガス牛フィレ肉のグリル ¥ 2,000 (¥ 2,420)
Grilled Fillet of Angus Beef with Vegetables

17 牛タンシチューアリゴ添え ¥ 1,852 (¥ 2,240)
Stewed Beef Tongue with Aligot

18 バゲット ¥ 356 (¥ 430)
Baguette

デザート
Dessert

19 フォンダンショコラ ¥ 455 (¥ 550)
Fondant Chocolate

20 スペイン風クレームブリュレ ¥ 455 (¥ 550)
Spanish Creme Brulle

21 ジェラート ¥ 455 (¥ 550)
Gelato

22 ティラミス ¥ 455 (¥ 550)
Tiramisu

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅

珍味

Okinawa Delicacy

1. スクガラス豆腐 ¥ 455 (¥ 550)
Sukugarasu Tohu (Tofu Topped with Salty Rabbitfish)
2. 豆腐ヨー ¥ 455 (¥ 550)
Tofuyo(Fermented Tofu)
3. 島ラッキョウの塩漬け ¥ 703 (¥ 850)
Pickled Eshallot with Salt
4. 鮫肝と合鴨ロースのひとくちロール オニオンドレッシング添え . . . ¥ 1,000 (¥ 1,210)
Bite-Size Roll Monkfish Liver and Duck Breast with Onion Dressing

和え物・酢の物

Japanese Small Dishes

5. ミミガーと胡瓜のサラダ風 ¥ 703 (¥ 850)
Salad with Mimiga and Cucumbers
6. 島タコと胡瓜の酢の物 梅肉ジュレかけ ¥ 802 (¥ 970)
Okinawan Octopus and Cucumbers Vinegred Dish with Plum Pulp Jelly
7. スーチキーの大根包み ゆずの香りを添えて . . . ¥ 703 (¥ 850)
Salted Pork Wrapped in Radish with Yuzu Flavor

揚げ物

Fried Dish

8. 小エビのから揚げ 久米島ピリ辛味噌添え . . . ¥ 802 (¥ 970)
Fried Shrimp with Spicy Miso
9. 島ラッキョウの天ぷらとアンダンスー ¥ 802 (¥ 970)
Okinawa Eshalotto Tempura with Oil Miso
10. 鶏肉の磯部揚げ 変わりタルタル添え ¥ 802 (¥ 970)
Deep-Fried Chicken with and Tartar Sauce
11. 天ぷら盛り合わせ ウコン塩と旨味出汁で召し上がれ . . . ¥ 900 (¥ 1,090)
Assorted Tempura with Turmeric Salt and Broth

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅

炒め物・玉子料理

Stir-Fried・Egg Dish

12. 烏賊とパプリカの豆板醤炒め 香草葱 ¥ 802 (¥ 970)
Stir-Fried Squid and Paprika with Chinese Chili Bean Sauce
13. 鰻の出し巻き玉子 じゃこの染め卸し乗せ ¥ 852 (¥ 1,030)
Rolled Omelt with Eel

丼物・汁物セット

Donburi・Soba

14. 天ぷらうどん・そば ¥ 1,000 (¥ 1,210)
Tempura Udon or Tempura Soba
15. 沖縄そば ¥ 1,000 (¥ 1,210)
Okinawa Soba
16. 鰻丼 ¥ 1,505 (¥ 1,820)
Unadon(Rice Topped with Grilled Fillets Eel with Soup & Pickles are Included

刺身・生もの

Sashimi

17. 本日のお刺身 ¥ 802 (¥ 970)
Today's Sashimi
18. 鮪のタルタル ガーリックトースト添え ¥ 901 (¥ 1,090)
Tuna Tartar with Garlic Bread
19. 御造り三種盛り ¥ 1,207 (¥ 1,460)
Assorted 3 Kinds of Sashimi
20. 御造り五種盛り ¥ 1,802 (¥ 2,180)
Assorted 5 Kinds of Sashimi

寿司

Sushi

21. 握り寿司盛り合わせ (五貫) ¥ 1,306 (¥ 1,580)
Assorted Nigiri Sushi(5 Pieces)
22. 握り寿司盛り合わせ (十貫) ¥ 2,207 (¥ 2,670)
Assorted Nigiri Sushi(5 Pieces)

* ()内の料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
* () prices include 10% service charge and consumption tax.
* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
* ()上述價格均已內含10%的 服務費 及消費稅