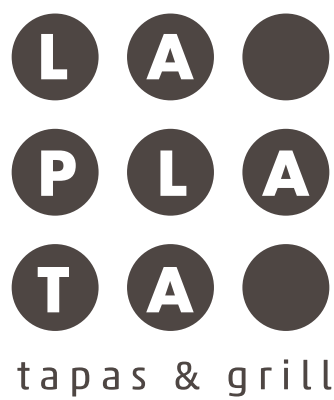




珀
石
海
庭



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
Pepperoncino 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



HOTEL COLLECTIVE



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

ー 松花堂御膳 ー

Shoukado Bento

- 口取り小鉢 七種盛り
7 Kinds of Small Dishes
- 鮪の八重造り
Tuna Sashimi
- 南瓜饅頭鰯甲飴かけ
Pumpkin Bun with Ankake Sauce
- 天ぷら盛り合わせ
Assorted Tempura
- 茶碗蒸し 生姜飴かけ
Steamed Egg Custard
- 合鴨サラダ風 オリーブドレッシング掛け
Duck Breast with Olive Oil Dressing
- 俵飯、香の物2種
Shaping Rice with 2 Kinds of Pickles
- 赤だし汁
Red Miso Soup
- 水菓子盛り合わせ
Dessert

¥2,892 (¥3,500)

ー ミニ会席 ー

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 生姜飴かけ
Steamed Egg Custard
- 握り寿司 五貫盛り
5Kinds 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%的服務費及消費税



HOTEL COLLECTIVE

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 魚介類のパエリア.....	¥802	(¥970)
Seafood Paella		
14 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%的服務費及消費税

15	ムール貝とキノコのペペロンチーノ…………… Peperoncino with Mussel and Mushroom	¥852	(¥1,030)
16	骨付き牛ロースのグリル…………… Grilled Bone-in Steak	¥5,000	(¥6,050)
17	本日の鮮魚のグリル…………… Today's Grilled Fresh Fish	¥2,306	(¥2,790)
18	アングス牛フィレ肉のグリル…………… Grilled Angus Beef Fillet with Vegetables	¥2,000	(¥2,420)
19	魚貝類のカルタファタ包み焼き…………… Roasted Seafood Wrapped in Film	¥901	(¥1,090)
20	牛タンシチューアリゴ添え…………… Stewed Beef Tongue with Aligot	¥1,852	(¥2,240)
21	バゲット…………… Baguette	¥356	(¥430)
22	中華饅頭…………… Steamed Buns	¥207	(¥250)
デザート Dessert			
23	フォンダンショコラ…………… Fundant Chocolate	¥455	(¥550)
24	スペイン風クリームブリュレ…………… Spanish Crème Brulle	¥455	(¥550)
25	アップルパイバニラ添え…………… Apple Pie A la Mode	¥505	(¥610)
26	ジェラート…………… Gelato	¥455	(¥550)
27	ティラミス…………… Tiramisu	¥455	(¥550)

* ()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%的服務費及消費税

珍味

Okinawa Delicacy

- | | | |
|--|--------|----------|
| 1 スクガラス豆腐…………… | ¥455 | (¥550) |
| Sukugarasu Tofu(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 沖縄珍味・豆腐ヨーのカナッペ風…………… | ¥703 | (¥850) |
| Fermented Tofu on Bread | | |
| 5 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

- | | | |
|---|------|--------|
| 6 ミミガーと胡瓜のサラダ風…………… | ¥703 | (¥850) |
| Salad with Mimiga and Cucumbers | | |
| 7 海ぶどうと浅利イナムドゥチ味噌シークワサー風味…………… | ¥703 | (¥850) |
| Sea Grapes and Manila Clams with Hirami Lemon Miso | | |
| 8 島タコと胡瓜の酢の物 梅肉ジュレかけ…………… | ¥802 | (¥970) |
| Okinawa Octopus and Cucumbers
Vinegred Dish with Plum Pulp Jelly | | |
| 9 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

- | | | |
|---|------|----------|
| 10 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 | | |
| 11 島ラッキョウの天ぷらとアンドンスー…………… | ¥802 | (¥970) |
| Okinawa Eshalotto Tempura with Oil Miso | | |
| 12 グルン唐揚げを南蛮チリソースで…………… | ¥802 | (¥970) |
| Okinawa Bananafish with Tartar Sauce | | |
| 13 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 | | |
| 14 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

- | | | |
|--|------|----------|
| 15 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 | | |
| 16 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 | | |

煮物・温物

Boiled Dish

- | | | |
|---|--------|----------|
| 17 煮魚と島豆腐 ハーブの香りの白葱を添えて…………… | ¥2,000 | (¥2,420) |
| Simmered Fish and Okinawa Tofu with Herb White Leek | | |

丼物・汁物セット

Donburi・Soba

- | | | |
|------------------------------|--------|----------|
| 18 天ぷらうどん・そば…………… | ¥1,000 | (¥1,210) |
| Tempura Udon or Tempura Soba | | |
| 19 沖縄そば…………… | ¥1,000 | (¥1,210) |
| Okinawa Soba | | |
| 20 鰻丼…………… | ¥1,505 | (¥1,820) |
| Unadon | | |

刺身・生もの

Sashimi

- | | | |
|--|---------|-------------|
| 21 本日のお刺身…………… | ¥802 | (¥970) |
| Today's Sashimi | | |
| 22 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 | | |
| 23 近海魚の御造り 辛味酢味噌で沖縄風…………… | ¥901 | (¥1,090) |
| Japanese Shorefish Sashimi with Vinegered Miso Sauce | | |
| 24 御造り三種盛り…………… | ¥1,207 | (¥1,460) |
| Assorted 3 Kinds of Sashimi | | |
| 25 御造り五種盛り…………… | ¥1,802 | (¥2,180) |
| Assorted 5 Kinds of Sashimi | | |
| 26 ロブスターのお刺身（姿造り）時価…………… | ¥13,505 | (¥16,340) ~ |
| Lobster Sashimi | | |

* ()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

寿司

Sushi

27 握り寿司盛り合わせ（五貫）	¥1,306	(¥1,580)
Assorted Nigiri Sushi(5 Pieces)		
28 握り寿司盛り合わせ（十貫）	¥2,207	(¥2,670)
Assorted Nigiri Sushi(10 Pieces)		

握り寿司（单品二巻）

Two pieces of nigiri sushi

29 鮪.....	¥455	(¥550)
Tuna		
30 真鯛.....	¥455	(¥550)
Red Seabream		
31 梶木.....	¥455	(¥550)
Swordfish		
32 サーモン.....	¥455	(¥550)
Salmom		
33 イラブチャー.....	¥505	(¥610)
Parrotfish		
34 縞鰯.....	¥604	(¥730)
Striped Jack		
35 赤マチ.....	¥604	(¥730)
Etelis Coruscans		
36 烏賊.....	¥604	(¥730)
Squid		

握り寿司（单品一卷）

One pieces of nigiri sushi

37 ウニ.....	¥405	(¥490)
Sea Urchin		
38 イクラ.....	¥455	(¥550)
Salom Roe		

* ()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