



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

¥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
- 魚介類のブロchette
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

¥4,000

*上記のすべての金額には、税金・サービス料が含まれています。



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

¥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

¥2,800

* 上記のすべての金額には、税金・サービス料が含まれています。



HOTEL COLLECTIVE



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
- 南瓜饅頭鰻甲飴かけ
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

¥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

¥4,500

* 上記のすべての金額には、税金・サービス料が含まれています。



HOTEL COLLECTIVE

MENU

- 1 鶏レバームース・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 600
Chicken Liver Mousse
- 2 豚肉のテリーヌ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 850
Pork Terrine
- 3 スモークサーモンと焼きオニオンのピンチョス・・・・・・・・ ¥ 700
Smoked Salmon and Grilled Onion Pinchos
- 4 赤ワイン漬け生ハム・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 700
Raw Ham Marinated in Red Wine
- 5 タパス&ピンチョス盛り合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 950
Assorted Tapas and Pinchos
- 6 やんばる地鶏のアヒージョ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 850
Yanbaru Chicken Ahíjo
- 7 オイスターと筍のアヒージョ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 850
Oyster and Bamboo Shoots Ahíjo
- 8 ソフトシュリンプアヒージョ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 900
Soft Shrimps Ahíjo
- 9 帆立貝とアスパラガスのアヒージョ・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 900
Scallops and Asparagus Ahíjo
- 10 マルゲリータピザ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 800
Margherita Pizza
- 11 フォアグラソテーと焼きリゾット・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 1,050
Foie Gras Risotto
- 12 アンガス牛フィレ肉と焼きリゾット・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 1,300
Angus Beef Fillet Risotto
- 13 魚介類のパエリア・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 800
Seafood Paella
- 14 ペンネ アラビアータ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥ 650
Penne Arrabbiata

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましては
スタッフへお申しつけください。

*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。

*Please ask our staff if you have any food allergies, Special dietary requirements or inquiries about
rice-based foods.

*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

- 15 ムール貝とキノコのペペロンチーノ ￥ 850
Peperoncino with Mussel and Mushroom
- 16 骨付き牛ロースのグリル ￥5,000
Beef Steak with Bone
- 17 本日の鮮魚のグリル ￥2,300
Today's Grilled Fresh Fish
- 18 アンガス牛フィレ肉のグリル ￥2,000
Grilled Fillet of Angus Beef with Vegetables
- 19 魚介類のカルタファタ包み焼 ￥900
Roasted Seafood Wrapped in Film
- 20 牛タンシチューアリゴ添え ￥1,850
Stewed Beef Tongue with Aligot
- 21 バゲット ￥350
Baguette
- 22 中華饅頭 ￥200
Steamed Buns

デザート

- 23 フォンダンショコラ ￥450
Fondant au Chocolat
- 24 スペイン風クレームブリュレ ￥450
Spanish Creme Brulee
- 25 アップルパイ バニラアイス添え ￥500
Apple Pie A la Mode
- 26 ジェラート ￥450
Gelato
- 27 ティラミス ￥450
Tiramisu

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましては
スタッフへお申しつけください。

*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。

*Please ask our staff if you have any food allergies, Special dietary requirements or inquiries about
rice-based foods.

*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

単品メニュー
MENU

珍味

1. スクガラス豆腐 ￥450
Sukugarasu Tofu (Tofu Topped with Salty Rabbitfish)
2. 豆腐ヨー ￥450
Tofuyo (Fermented Tofu)
3. 島ラッキョウの塩漬け ￥700
Pickled Eshallot with Salt
4. 沖縄珍味・豆腐ヨーのカナッペ風 ￥700
Fermented Tofu on Bread
5. 鰯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
Bite-Size Roll Monkfish Liver and Duck Breast with Onion Dressing

和え物・酢の物

6. ミミガーと胡瓜のサラダ風 ￥700
Salad with Mimiga and Cucumbers
7. 海ぶどうと浅利 イナムドゥチ味噌シークアーサー風味 ￥700
Sea Grapes and Manila Clams with Hiramí Lemon Miso
8. 島タコと胡瓜の酢の物 梅肉ジュレかけ ￥800
Okinawan 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 ￥700
Salted Pork Wrapped in Radish with Yuzu Flavor

揚げ物

10. 小エビのから揚げ 久米島ピリ辛味噌添え ￥800
Fried Shrimp with Spicy Miso
12. 島ラッキョウの天ぷらとアンダンスー ￥800
Okinawa Eshalotto Tempura with Oil Miso
13. グルクン唐揚げを南蛮チリソースで ￥800
Okinawan Bananafish with Tartar Chili Sauce
14. 鶏肉の磯部揚げ 変わりタルタル添え ￥800
Deep-Fried Chicken with & Tartar Sauce
15. 天ぷら盛り合わせ ウコン塩と旨味出汁で召し上がれ . . . ￥900
Assorted Tempura with Turmeric Salt and Broth

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましては
スタッフへお申しつけください。
*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。
*Please ask our staff if you have any food allergies, Special dietary requirements or inquiries about
rice-based foods.
*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

炒め物・玉子料理

16. 烏賊とパプリカの豆板醤炒め 香草葱 ￥800
Stir-Fried Squid and Paprika with Chinese Chili Bean Sauce
17. 鰻の出し巻き玉子 じゃこの染め卸し乗せ ￥850
Rolled Omelt with Eel

煮物・温物

18. 煮魚と島豆腐 ハーブの香りの白葱を添えて ￥2,000
Simmered Fish & Okinawan Tofu with Herb White Leek

刺身・生もの

19. 本日のお刺身 ￥800
Today's Sashimi
20. 鮪のタルタル ガーリックトースト添え ￥900
Tuna Tartar with Garlic Bread
21. 近海魚の御造り 辛子酢味噌で沖縄風 ￥900
Japanese Shorefish Sashimi with Vinegered Miso Sauce
22. 御造り三種盛り ￥1,200
Assorted 3 Kinds of Sashimi
23. 御造り五種盛り ￥1,800
Assorted 5 Kinds of Sashimi
24. ロブスターのお刺身 (姿造り) ￥13,500~
Lobster Sashimi

寿司

25. 握り寿司盛り合わせ(五貫) ￥1,300
Assorted Nigiri Sushi(5 Pieces)
26. 握り寿司盛り合わせ(十貫) ￥2,200
Assorted Nigiri Sushi(10 Pieces)

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましては
スタッフへお申しつけください。
*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。
*Please ask our staff if you have any food allergies, Special dietary requirements or inquiries about
rice-based foods.
*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

丼物・汁物セット

27. 天ぷらうどん・そば ￥1,000
Tempura Udon or Tempura Soba
28. 沖縄そば ￥1,000
Okinawa Soba
29. 鰻 丼 (汁物 香の物付き) ￥1,500
Unadon(Rice Topped with Grilled Fillets Eel with Soup & Pickles are Included)

寿司

握り寿司(单品二貫)
Two Pieces of Nigiri Sushi

30. 鮪 ￥450
Tuna
31. 真鯛 ￥450
Red Seabream
32. 梶木 ￥450
Swordfish
33. サーモン ￥450
Salmon
34. イラブチャー ￥500
Parrotfish
35. 縞鯨 ￥600
Striped Jack
36. 赤まち ￥600
Etelis Coruscans
37. 烏賊 ￥600
Squid

握り寿司(单品一貫)
One Piece of Nigiri Sushi

38. ウニ ￥400
Sea Urchin
39. イクラ ￥450
Salmon Roe

*アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましては
スタッフへお申しつけください。
*上記料金に別途、サービス料10%および消費税を加算させていただきます。
*Please ask our staff if you have any food allergies, Special dietary requirements or inquiries about
rice-based foods.
*All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.