

D I N N E R

JPY 6,500

キハダマグロ シークワーサーソース
Yellowfin Tuna with Shikuwasa Sauce

フェタチーズとハンダマヴィレッジサラダ
Feta Cheese and Okinawa Spinach "Handama" Vegetable Salad

帆立貝のオーブン焼き アーサバター
Oven-Baked Scallops, Asa Seaweed (Sea Lettuce) Butter

シーフード ペペロンチーノ スパゲッティー コーレーグース添え
Seafood peperoncino spaghetti with Kōrēgusu (Okinawan Chili Sauce)

あぐー豚のコンフィ 紫キャベツ添え
Agū Pork Confit with Braised Red Cabbage

紅イモプリンと紅イモアイス
Purple Sweet Potato Pudding and Purple Sweet Potato Ice Cream

パン
Bread

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。

Please notify your service staff if you have any food allergies.

※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。

All prices include service charge and consumption tax

※お車で来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。

We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

D I N N E R

JPY 8,000

ゴーヤーのプティキッシュ
Petit Quiche with Goya (Okinawan Bitter Melon)

キハダマグロ シークワーサーソース
Yellowfin Tuna with Shikuwasa Sauce

フェタチーズとハンダマヴィレッジサラダ
Feta Cheese and Okinawa Spinach "Handama" Vegetable Salad

あぐー豚の自家製サルシッチャ 柑橘のクリームソース タリアテッレ
Tagliatelle with Homemade Salsiccia of Agu Pork, Citrus Cream Sauce

赤マチ アサリ ムール貝 イカ墨のアクアパッツァ
Red Snapper Acqua Pazza with Clams, Mussels, and Squid Ink

《メインディッシュをお選びください》
Please select your main dish.

フィレビーフ
Filet Beef
or

沖縄県産サーロイングリル (追加料金 JPY1,200)
Okinawa-Produced Sirloin Steak (Additional Charge¥1,200)

《デザートをお選びください》
Please select your dessert.

パイナップルのヴァシュラン
Vacherin with Pineapple
or
イチゴのパフェ
Strawberry Parfait

パン
Bread

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax.
※お車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

A L A C A R T E

THE 7TH TERRACE
RYUKYU

Amuse

ゴーヤーのプティキッシュ Petit Quiche with Goya (Okinawan Bitter Melon)	JPY 600
てびちコロケ 粒マスタードソース Tebichi (Simmered Pig's Feet) Croquette, Whole-Grain Mustard Sauce	JPY 600
トンピーとチーズ豆腐ディップ Tonpi (Okinawan pork skin snack) and Cheese Tofu Dip	JPY 1,000

Cold Appetizer

海の幸と山の幸のタコス Tacos with Seafood and Mountain Delicacies	JPY 1,800
沖縄県産フルーツと生ハム Okinawa-Grown Fruit and Prosciutto	JPY 1,800
タコのセビーチェ 豆腐鮓 海ぶどう Octopus Ceviche, Fermented Tofu, Sea Grapes	JPY 1,800
キハダマグロ シークワーサーソース Yellowfin Tuna with Shikuwasa Sauce	JPY 1,800
フェタチーズとハンダマヴィレッジサラダ Feta Cheese and Okinawa Spinach "Handama"Vegetable Salad	JPY 1,600
厚切りベーコンのシーザーサラダ Thick-Cut Bacon Caesar Salad	JPY 2,200

Hot Appetizer

帆立貝のオープン焼き アーサバター Oven-Baked Scallops, Asa Seaweed (Sea Lettuce) Butter	JPY 1,800
ベジタブルグリル 油味噌ディップ Grilled Vegetables with Abura-Miso (Okinawan Oil Miso)	JPY 2,400
島らっきょうとシーフードのフリットミスト バーニャカウダーソース Fritto Misto of Island Rakkyo and Seafood with Bagna Cauda Sauce	JPY 2,400
トリッパ煮込み バゲット添え Stewed Tripe with Baguette	JPY 2,400

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※お車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax

Pasta

シーフード ペペロンチーノ スパゲッティー コーレーグース添え Seafood Peperoncino spaghetti with Kōrēgusu (Okinawan Chili Sauce)	JPY 1,800
あぐー豚の自家製サルシッチャと柑橘クリームソース タリアテッレ Tagliatelle with Homemade Salsiccia of Agu Pork, Citrus Cream Sauce	JPY 1,800
沖縄県産黒毛和牛ボロネーゼ タリアテッレ Tagliatelle with Okinawan Black Wagyu Beef Bolognese	JPY 2,200

Main Dish

サーモンのチェスターフィールド 野菜のラタトゥイユ Salmon Chesterfield and Vegetable Ratatouille	JPY 3,600
赤マチ アサリ ムール貝のイカ墨アクアパッツァ Ruby Snapper Clam and Mussel Squid Ink Aquapazza	JPY 4,200
やんばるハーブ鶏 島胡椒とグリーンマスタード Yanbaru Herb Chicken with Island Pepper and Green Mustard	JPY 3,600
あぐー豚のトマホーク 島唐辛子チミチュリソース Agu Pork Tomahawk with Island Chili Chimichurri Sauce	JPY 5,200
フィレビーフ 160g Filet Beef 160g	JPY 6,200
沖縄県産サーロイン 120g Okinawa-Produced Sirloin Steak 120g	JPY 8,000

Dessert

イチゴのパフェ Strawberry Parfait	JPY 1,800
紅イモプリンとバニラのアイスクリーム Purple Sweet Potato Pudding and Vanilla Ice Cream	JPY 1,200
ピスタチオのクレームブリュレとピスタチオのアイスクリーム ベリーのソース添え Pistachio Crème Brûlée with Pistachio Ice Cream and Berry Sauce	JPY 1,500
パイナップルのヴァシュラン Vacherin with Pineapple	JPY 1,500

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※お車で来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax

RECOMMENDED DRINKS

シグネチャー カクテル

オキ ドキ アイランド Oki DOKI Island	JPY 1,800
美らさんメアリー Churasan Mary	JPY 1,500
蛇のしずく Serpent Drop	JPY 1,500



ビール

生ビール(オリオン・アサヒ) Draft Beer (Orion・Asahi)	JPY 900
オリオン75ビール 島風ピルスナー 小瓶 Orion 75 Beer Shimakaze Pilsner Small Bottle	JPY 1,000
オキナワ サンゴビール 小瓶 OKINAWA SANGO BEER IPA Small Bottle	JPY 1,500
ノンアルコールビール オリオン クリアフリー Non-Alcoholic Beer Orion Clear Free	JPY 750

スパークリングワイン

シャンドン ブリュット Chandon Brut	JPY 1,200
-----------------------------	-----------

赤ワイン

カリフォルニア トラディションズ カベルネソーヴィニヨン California Traditions Cabernet Sauvignon	JPY 1,100
--	-----------

白ワイン

カリフォルニア トラディションズ シャルドネ California Traditions Chardonnay	JPY 1,100
--	-----------

ロゼワイン

シャトー ミニュティー プレステージ Chateau Minuty Prestige	JPY 1,300
---	-----------

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※お車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax