2026年11月1日～2027年1月29日

November 1, 2026 – January 29, 2027

D I N N E R
プルメリア

JPY 6,500（お一人様）

（2名様からのシェアスタイルにてご用意）

《お好みのサラダをお選びください。》

Please select your Salad

ハンダマとサーモン&フェタチーズサラダ
Handama (Okinawan Spinach), Salmon and Feta Cheese Salad
or
ハンダマと生ハム&オリーブのサラダ
Handama (Okinawan Spinach), Prosciutto and Olive Salad

南瓜と沖縄麸のスープ
Pumpkin and Okinawan Fu (Wheat Gluten) Soup

ポテトフリット パルミジャーノ
Potato Frites with Parmigiano Reggian

ミートプラッター（11月：瞬間燻製サービス無料　12月：+500円）
ビーフサーロイン 屋我地島の塩グリル・ローストポークステーキ
・グリルチキンバジルオイル・ローストオニオン
Custom Instant Smoking Service（November: Complimentary From December: JPY 500）
Grilled Beef Sirloin with Yagaji Island Sea Salt
・Roast Pork Steak・Grilled Chicken with Basil Oil・Roasted Onion

デミグラス&サルサベルデ
Demi-Glace & Salsa Verde

金柑のタルト
Kumquat Tart

コーヒーor紅茶
Coffee or Tea

ブレッド
Bread

※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.

首里城復興記念限定メニュー

正 殿

S E I D E N

JPY 8,000

（※11月1日～11月30日限定　12月～2027年1月29日からメニュー変更になります。）

ゴーヤーチャンプループティキッシュ
Goya (Bitter Melon) Petit Quiche

キハダマグロのカルパッチョ
ハンダマのサラダ仕立て 海ぶどうパッションソース
Yellowfin Tuna Carpaccio with Handama (Okinawan Spinach) and
Okinawan Sea Grapes in Passion Fruit Sauce

自家製サルシッチャと白いんげん アーサのカサレッチェ
Casarecce Pasta with House-Made Salsiccia,
White Beans and Asa (Okinawan Sea Lettuce)

グルクンと魚介カッチュッコ リヴォルノ
Livorno-Style Seafood Cacciucco with Gurukun (Okinawan Fusilier)

琉球プレート
Ryukyu Plate
国産牛フィレ 屋我地島の塩グリル・炙りラフテー・やんばるハーブ鶏
琉球ビネガーソース
Grilled Japanese Beef Tenderloin with Yagaji Island Sea Salt,
Seared Okinawan Rafute (Braised Pork Belly)
and Yanbaru Herb Chicken,with Ryukyu Vinegar Sauce

塩ちんすこうアイスサンド
Ice Cream Sandwich Featuring "Shio Chinsuko," a Traditional Okinawan Sweet

コーヒーor紅茶
Coffee or Tea

ブレッド
Bread

※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 LA CARTE

THE 7TH TERRACE
RYUKYU

Cold Appetizer

ゴーヤーチャンプループティキッシュ Goya (Bitter Melon) Mini Quiche	JPY 600
スモークサーモントラウトとハンダマのシェアサラダ（お二人様分） Smoked Trout Salmon & Handama Salad (Serves 2)	JPY 1,600
ハンダマと生ハム＆オリーブのサラダ（お二人様分） Handama, Prosciutto & Olive Salad (Serves 2)	JPY 1,600
ポテトフリット ローズマリーと2種のチーズ Rosemary Potato Frites with a Duo of Cheeses	JPY 1,000
帆立貝のオーブン焼き アーサバター Oven-Baked Scallops, Okinawan Asa Seaweed (Sea Lettuce)Butter	JPY 1,800
トリッパ煮込み バゲット添え Stewed Tripe with Baguett	JPY 2,200
シーフード トマトアヒージョ Seafood Tomato Ajillo	JPY 2,200

Sandwiches & Tacos (4 Varieties)

美ら島 島豚ソーセージホットドッグ Okinawan Churashima Pork Sausage Hot Dog	JPY 1,800
ベーコンとレタス トマトのサンドウィッチ Bacon, Lettuce and Tomato Sandwich	JPY 1,600
サーモンとアボカドのサンドウィッチ Salmon Trout & Avocado Sandwich	JPY 1,600
７ｔｈタコス 7th Tacos	JPY 1,800

※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

自家製サルシッチャ 柑橘クリームソースリングイネ Linguine with House-Made Salsiccia in Citrus Cream Sauce	JPY 1,800
海老とオリーブのトマトクリームリングイネ アーサーオイル Linguine with Shrimp, Olives, Tomato Cream and Aosa Seaweed Oil	JPY 1,700
シーフードリングイネ レモンの香り コーレーグース添え Linguine with Seafood, Lemon and Koregusu(Okinawan Chili Sauce)	JPY 1,800
あぐー豚のボロネーゼ リングイネ Linguine with Okinawan Agu Pork Bolognese	JPY 1,800

Main Dish

シェアシーフードプラッターオーブン焼き ハーブソース（お二人様分） Shared Oven-Baked Seafood Platter with Herb Sauce (Serves 2)	JPY 3,800
尾長鯛 アサリ ムール貝 アクアパッツァ Onaga (Longtailed red snapper) Acqua Pazza with Clams and Mussels	JPY 2,800
やんばるハーブ鶏 プランチャ焼き Plancha-Seared Yanbaru Herb Chicken	JPY 2,800
あぐー豚のトマホーク 琉球ビネガーソース（お二人様分） Agu Pork Loin with Okinawan and Ryukyu Vinegar Sauce (Serves 2)	JPY 5,800
シェアミートプラッター ローストオニオン（お二人様分） Sharing Meat Platter and Roasted Onion (Serves 2)	JPY 4,200
フィレビーフステーキ＆ポテトフリット Filet Beef Steak & Potato Frites	JPY 3,800

Dessert

苺とショコラのパフェ Strawberry and Chocolate Parfait	JPY 1,500
苺とピスタチオのヴァシュラン Strawberry and Pistachio Vacherin	JPY 1,500
金柑のタルト Kumquat Tart	JPY 1,200
塩ちんすこうアイスサンド Ice Cream Sandwich Featuring "Shio Chinsuko," a Traditional Okinawan Sweet	JPY 1,200

※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

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