

2026年6月1日～8月31日

June 1-August 31, 2026

# PREFIX LUNCH BUFFET

ブッフェ + メインディッシュ 1 品 + デザート 1 品 + ドリンクバー

JPY 3,850

・アサヒ ドラフトビール	Asahi Draft Beer	・サングリア(赤・白)	Sangria( Red / White )	ランチ限定プライス
・スパークリングワイン	Glass Sparkling Wine	・デュワーズ ハイボール	Dewer's Highball	1杯 JPY 500
・ワイン(赤・白)	Glass Wine (Red / White)	・泡盛(瑞穂美ら燦燦)	AWAMORI (MIZUHO)	その他メニューもございます。 メニュー裏面をご覧ください

魚介のエスカベッシュ  
Seafood Escabeched

冷製スパイシーチキン香味野菜とゴーヤーのサラダ  
Chilled Spicy Chicken Salad with Aromatic Vegetables and Bitter Melon

コールドポークと島豆腐の厚揚げゴマドレッシング  
Chilled Pork and Okinawan Tofu Agedashi with Sesame Dressing

シェフおすすめスープ  
Chef's Recommended Soup

サラダバー  
Salad Bar

タコスバー  
Tacos Bar

バゲット  
Bread

## MAIN DISH

メインディッシュを1品お選びください  
Please choose one main dish.

豚肩ロースのポワレ 沖縄県産味噌のオニオンソース  
Pan-seared Loin with Okinawan Miso Onion Sauce

チキンのロースト ソースピストゥーにフーチバーの香りを添えて  
Chicken Roast, Pistou Sauce, Fuchibā Aroma

ハタのポアレ アサリとアオサのブルブランソース  
Pan-Sautéed Grouper with Clam and Aosa Seaweed Beurre Blanc

ビーフステーキ ラビゴッドソース (追加料金 JPY 400)  
Beef steak with ravigote sauce (Additional Charge JPY 400)

## DESSERT

デザートをお選びください  
Please choose one dessert dish.

紅芋プリン  
Purple sweet potato Pudding

ピスタチオのクレームブリュレ  
Pistachio Crème Brûlée

パティシエおすすめアイス  
Pastry Chef's Recommended Ice Cream

# WEEKDAY LUNCH SET

サラダ + スープ + メインディッシュ一品 (コーヒー・紅茶付き)

JPY 1,800

・アサヒ ドラフトビール	Asahi Draft Beer	・サングリア(赤・白)	Sangria( Red / White )	ランチ限定プライス
・スパークリングワイン	Glass Sparkling Wine	・デュワーズ ハイボール	Dewer's Highball	1杯 JPY 500
・ワイン(赤・白)	Glass Wine (Red / White)	・泡盛(瑞穂美ら燦燦)	AWAMORI (MIZUHO)	その他メニューもございます。 メニュー裏面をご覧ください

青パパイヤとハンダマのヴィレッジサラダ  
Green Papaya and Handama Village-Style Salad

シェフおすすめスープ  
Chef's Recommended Soup

メインディッシュを1品お選びください  
Please choose one main dish.

あぐー豚とトマトとオクラの冷製カッペリーニ  
Chilled capellini with Agu pork, tomato and okra

オムレツを添えたイカ墨カレー  
Squid ink Curry served with Omelet

JPY +200 (JPY 2,000)

豚肩ロース肉のポワレ 沖縄県産味噌のオニオンソース  
Pan-seared Agu Pork Loin with Okinawan Miso Onion Sauce

チキンのロースト ソースピストゥーにフーチバーの香りを添えて  
Chicken Roast, Pistou Sauce, Fuchibā Aroma

JPY +400 (JPY 2,200)

ハタのソテー アサリとアオサのブルブランソース  
Pan-Sautéed Grouper with Clam and Aosa Seaweed Beurre Blanc

※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.

※本メニューは割引対象外です。

This menu is not eligible for discounts.

※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.

# LUNCH DRINK MENU

---

JPY 500

---

## Alcohol

アサヒ ドラフトビール	Asahi Draft Beer
スパークリングワイン	Sparkling Wine
グラスワイン(赤・白)	Wine (Red・White)
サングリア(赤・白)	Sangria (Red・White)
泡盛 美ら燦燦	Awamori Churasansan
デュワーズハイボール	Dewars Highball

## Non-alcoholic

オリオン クリアフリー	Orion Clear Free
ノンアルコールスパークリングワイン	Non-Alcoholic Sparkling Wine
ノンアルコールワイン(赤・白)	Non-Alcoholic Wine (Red・White)
レモンスカッシュ	Lemon Squash
パイナップルマンゴースカッシュ	Pineapple & Mango Squash
コカコーラ	Coca Cola
ジンジャーエール	Ginger Ale

---

JPY 700

---

## Original Non-alcoholic Cocktails

ヴァージンピニャコラーダ	Virgin Piña Colada
トロピカルアイスティー	Tropical Iced Tea
琉球Ocean	Ryukyu Ocean