

2026年6月1日～8月31日

June 1-August 31, 2026

D I N N E R

JPY 6,500

大宜味村産黒皮カンパチの炙り焼き シークワーサーと松の実のソース
Grilled Blackskin Jack from OGIMI Village with Shikuwasa and Pine Nut Sauce

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

冷製コーンスープ ハイビスカスの香り
Cold corn Soup with Hibiscus Flavor

ハタのポワレ アオサのブルブランソース
Pan-Sautéed Grouper with Aosa Seaweed Beurre Blanc

豚肩ロース肉のポワレ 沖縄県産味噌のオニオンソース
Roasted Poke Shoulder with Miso Onion Sauce

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

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

※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.

D I N N E R

JPY 8,000

ゴーヤーのプティキッシュ
Bitter melon mini quiche

大宜味村産黒皮カンパチの炙り焼き シークワーサーと松の実のソース
OOGIMIVillage Kurokawa Amberjck with Pine nut and Shikuwasa Sauce

つぶ貝のソテー コリアンダーオイル
Pan-Sautéed Whelk with Coriander Oil

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

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

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

牛フィレ肉のグリル やんばるの茸を添えて
Grilled Beef Tenderloin with Yamabaru Mushrooms
or
沖縄県産サーロイングリル(追加料金 JPY1,200)
Grilled Okinawan 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

ゴーヤーチャンプルプティキッシュ Bitter melon mini quiche	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 Pork rind and Cheese-like Tofu dipping sauce	JPY 1,000

Cold Appetizer

海の幸と山の幸2種のタコス Two Hand-Rolled Tacos — Seafood & Mountain Produce	JPY 1,800
沖縄県産フルーツと生ハム Okinawan fruits and Prosciutto	JPY 1,800
タコのセビーチェ 豆腐鯊 海ぶどう Octopus Ceviche, Fermented Tofu, Sea grapes	JPY 1,800
マグロのカルパッチョ シークワーサードレッシング Tuna Carpaccio with Shikuwasa Dressing	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
厚切りベーコンとゴーヤーのシーザーサラダ Thick-Cut Bacon and Bitter Melon Caesar Salad	JPY 2,200

Hot Appetizer

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
ベジタブルグリル 油味噌ディップ Grilled Vegetable Assortment with Abura miso (Okinawan oil miso)Dip	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 Shima Rakkyo (Okinawa Shallot) and Seafood, 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

Pasta

シーフードペペロンチーノ タリアテッレ コーレーグース添え Seafood Peperoncino 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のクリームソース 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 and Akamachi (Ruby Snapper) Mousse Chesterfield, served with Ratatouille	JPY 3,600
赤マチ アサリ ムール貝 アクアパッツァ Ruby Snapper Acqua Pazza with Squid Ink-Style	JPY 4,200
やんばるハーブ鶏 島コショウとグリーンマスタード Yanbaru Herb-Fed Chicken with Island Pepper & Green Mustard	JPY 3,600
あぐー豚のトマホーク 島唐辛子のチミチュリソース Agu Pork Loin with Okinawan Chili Chimichurri Sauce	JPY 5,200
フィレビーフ 160g 160g Grilled Okinawan Wagyu Beef	JPY 6,200
沖縄県産サーロイン 120g 120g Okinawa-produced sirloin	JPY 8,000

Dessert

イチゴのパフェ Strawberry Parfait	JPY 1,800
紅イモプリンと紅イモのアイスクリーム Purple Sweet Potato Pudding and Purple Sweet Potato 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 ミニュティアー 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