

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 1杯 JPY 500 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
・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	
・ワイン(赤・白)	Glass Wine (Red / White)	・泡盛(瑞穂美ら燦燦)	AWAMORI (MIZUHO)	

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1品お選びください
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ージサラダ
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)

豚肩ロース肉のボワレ 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.

※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스티ー

Tropical Iced Tea

琉球Ocean

Ryukyu Ocean