

2026年9月1日～10月31日

September 1-October 31, 2026

D I N N E R

JPY 6,500

(2名様からのシェアスタイル)

赤エビと赤貝のマリネ 赤ピーマンのババロア

Red Bell Pepper Bavarois Topped with Marinated Red Prawn and Ark Shell

フェタチーズとオリーブのギリシャ風ファーマーサラダ

Greek-Style Farmer's Salad with Feta Cheese and Olives

トリュフ香るポテトフリットとロメスコソース

Truffle-Scented Potato Frites with Romesco Sauce

ピッツァフォアグラ

Pizza Topped with Foie Gras

ポークのサルテアーノ ハーブレモンソース

Pork Saltimbocca Served with Herb Lemon Sauce

または(or)

サーモンのプランチャ焼き ラ・マンチャ地方の野菜の煮込みを添えて

Plancha-Seared Salmon with La Mancha-Style Vegetable Stew

紅芋バスクチーズケーキとバニラアイス

Purple Sweet Potato Basque Cheesecake and Vanilla 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
Goya (Bitter Melon) Petit Quiche

赤貝のマリネ 赤ピーマンのババロア
Red Bell Pepper Bavarois Topped with Marinated Ark Shell

フォアグラのポワレ パイナップルキャラメリゼを添えて
Pan-seared Foie gras with Caramelized Pineapple

フェタチーズとオリーブのギリシャ風ファーマーサラダ
Greek-Style Farmer's Salad with Feta Cheese and Olives

尾長鯛のプランチャ焼きとスペイン ラ・マンチャ地方の野菜煮込みを添えて
Plancha-Seared Onaga (Longtailed Red Snapper) with La Mancha-Style Vegetable Stew

《メインディッシュをお選びください》

Please select your main dish.

牛フィレのポワレ赤ワインソース
Pan-Seared Beef Tenderloin with Red Wine Sauce

or

沖縄県産サーロインステーキ (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 main dish.

マロンのヴァシュラン
Chestnut Vacherin

or

柑橘のパフェ
Citrus 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

ゴーヤーチャンプルプティキッシュ
Bitter melon mini quiche

JPY 600

Cold Appetizer

海の幸と山の幸2種のタコス

JPY 1,800

Two Hand-Rolled Tacos — Seafood & Mountain Produce

赤エビと赤貝のマリネ 赤ピーマンのババロア

JPY 2,500

Red Bell Pepper Bavarois Topped with Marinated Red Prawn and Ark Shell

カツオのたたきポン酢ジュレ ガーリックフレーバー

JPY 1,200

Seared Bonito with ponzu jelly Garlic flavor

フェタチーズとハンダマヴィレッジサラダ

JPY 1,600

Feta Cheese and Okinawa Spinach “Handama”Vegetable Salad

厚切りベーコンのシーザーサラダ

JPY 2,200

Thick-Cut Bacon Caesar Salad

Hot Appetizer

フォアグラのポワレ パイナップルのキャラメリゼを添えて

JPY 2,600

Pan-Seared Foie gras with Caramelized Pineapple

帆立貝のオーブン焼き アーサバター

JPY 1,800

Oven-Baked Scallops, Okinawan Asa Seaweed (Sea Lettuce)Butter

かぼちゃとサツマイモのローズマリー焼きとクリスピーベーコン

JPY 850

Rosemary-Roasted Pumpkin and Sweet Potato with Crispy Bacon

トリッパ煮込み バゲット添え

JPY 2,400

Stewed Tripe with Baguette

※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 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
あぐー豚のボロネーゼ タリアテッレ Tagliatelle with Agu Pork Bolognese Sauce	JPY 1,800

Main Dish

サーモンのプランチャ焼きとスペイン ラ・マンチャ地方の野菜の煮込みを添えて Plancha-Seared Salmon with La Mancha-Style Vegetable Stew	JPY 2,800
ピッツァフォアグラ トリュフのアロマ Pizza Topped with Foie Gras and Truffle Oil Aroma	JPY 3,600
尾長鯛 アサリ ムール貝 アクアパッツァ Onaga (Longtailed red snapper) Aqua 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 Chicken with Island Pepper & Green Mustard Sauce	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
フィレビーフグリル 160g 160g Grilled Beef Tenderloin	JPY 6,200
沖縄県産サーロイン 120g 120g Okinawa-produced Sirloin	JPY 8,000

Dessert

柑橘のパフェ Citrus parfait	JPY 1,500
紅芋のバスクチーズとバニラアイス Purple sweet potato Basque cheesecake and Vanilla ice cream	JPY 1,200
黒糖のクレープと黒糖のアイス Brown Sugar Crepe and Brown Sugar Ice Cream	JPY 1,200
マロンのヴァシュラン Chestnut Vacherin	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