

## Pasta

シーフードペペロンチーノ タリアッテレ コーレーグース添え JPY 1,800  
Seafood Peperoncino with Kōrēgusu (Okinawan Chili Sauce)

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 JPY 1,800  
Tagliatelle with Homemade Salsiccia of Agu Pork, Citrus Cream Sauce

沖縄県産黒毛和牛ボロネーゼ タリアテッレ JPY 2,200  
Tagliatelle with Okinawan Black Wagyu Beef Bolognese

## 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 JPY 3,600  
Salmon and Akamachi (Ruby Snapper) Mousse Chesterfield,  
served with Ratatouille

赤マチ アサリ ムール貝 アクアパッツァ JPY 4,200  
Ruby Snapper Acqua Pazza with Squid Ink-Style

やんばるハーブ鶏 島コショウとグリーンマスタード JPY 3,600  
Yanbaru Herb-Fed Chicken with Island Pepper & Green Mustard

あぐー豚のトマホーク 島唐辛子のチミチュリソース JPY 5,200  
Agu Pork Loin with Okinawan Chili Chimichurri Sauce

フィレビーフ 160g JPY 6,200  
160g Grilled Okinawan Wagyu Beef

沖縄県産サーロイン 120g JPY 8,000  
120g Okinawa-produced sirloin

## Dessert

イチゴのパフェ JPY 1,800  
Strawberry Parfait

紅イモプリンと紅イモのアイスクリーム JPY 1,200  
Purple Sweet Potato Pudding and Purple Sweet Potato Ice Cream

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 JPY 1,500  
Pistachio Crème Brûlée with Pistachio Ice Cream and Berry Sauce

パイナップルのヴァシュラン JPY 1,500  
Vacherin with Pineapple

# THE 7<sup>TH</sup> TERRACE RYUKYU

※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 ミニユティー プレステージ Chateau Minuty Prestige	JPY 1,300
---	-----------

## 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 豆腐餅 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ージサラダ 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

帆立貝のオープン焼き 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

※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

※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

A L A C A R T E

D I N N E R

# D I N N E R

JPY 8,000

ゴーヤーのプチキッシュ  
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 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 OOGIMI Village with Shikuwasa and Pine Nut Sauce

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

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.