

D I N N E R

¥6,500

キハダマグロ シークワーサーソース
Yellowfin Tuna with Shikuwasa Sauce

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

帆立貝のオーブン焼き アーサバター
Oven-Baked Scallops, Asa Seaweed (Sea Lettuce) Butter

シーフードペペロンチーノ コーレーグース添え
Seafood Peperoncino with Kōrēgusu (Okinawan Chili Sauce)

あぐー豚のコンフィ 紫キャベツ添え
Agū Pork Confit with Braised Red Cabbage

黒糖プリンとシーズナルアイス
Brown Sugar Pudding and Seasonal 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

¥8,000

ゴーヤーのプティキッシュ
Petit Quiche with Goya (Okinawan Bitter Melon)

キハダマグロ シークヮーサーソース
Yellowfin Tuna with Shikuwasa Sauce

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

あぐー豚の自家製サルシッチャ 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

赤マチ アサリ ムール貝 イカ墨のアクアパッツア
Red Snapper Acqua Pazza with Clams, Mussels, and Squid Ink

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

フィレビーフ
Filet Beef
or

沖縄県産サーロイングリル（追加料金¥1,200）
Okinawa-Produced Sirloin Steak (Additional Charge¥1,200)

《デザートをお選びください》
Please select your dessert.

苺のヴァショラン
Strawberry Vacherin
or
パイナップルとココナッツミルクのセミフレッド
Pineapple and Coconut Milk Semifreddo

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

ゴーヤーのプティキッシュ Petit Quiche with Goya (Okinawan Bitter Melon)	¥600
てびちコロッケ 粒マスタードソース Tebichi (Simmered Pig's Feet) Croquette, Whole-Grain Mustard Sauce	¥600
トンピーとチーズ豆腐ディップ Tonpi (Okinawan pork skin snack) and Cheese Tofu Dip	¥1,000

Cold Appetizer

海の幸と山の幸のタコス Tacos with Seafood and Mountain Delicacies	¥1,800
沖縄県産フルーツと生ハム Okinawa-Grown Fruit and Prosciutto	¥1,800
タコのセビーチェ 豆腐餅 海ぶどう Octopus Ceviche, Fermented Tofu, Sea Grapes	¥1,800
キハダマグロ シークワーサーソース Yellowfin Tuna with Shikuwasa Sauce	¥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	¥1,600
厚切りベーコンのシーザーサラダ Thick-Cut Bacon Caesar Salad	¥2,200

Hot Appetizer

帆立貝のオーブン焼き アーサバター Oven-Baked Scallops, Asa Seaweed (Sea Lettuce) Butter	¥1,800
ベジタブルグリル 油味噌ディップ Grilled Vegetables with Abura-Miso (Okinawan Oil Miso)	¥2,400
島らっきょうとシーフードのフリットミスト バーニヤカウダーソース Fritto Misto of Island Rakkyo and Seafood with Bagna Cauda Sauce	¥2,400
トリッパ煮込み バゲット添え Stewed Tripe with Baguette	¥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

Pasta

シーフードペペロンチーノ コーレーグース添え Seafood Peperoncino with Kōrēgusu (Okinawan Chili Sauce)	¥1,800
あぐー豚の自家製サルシッチャと柑橘クリームソース タリアテッレ Tagliatelle with Homemade Salsiccia of Agu Pork, Citrus Cream Sauce	¥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	¥2,200

Main Dish

サーモンのチェスターフィールド 野菜のラタトウイユ Salmon Chesterfield and Vegetable Ratatouille	¥3,600
赤マチ アサリ ムール貝のイカ墨アクアパッツァ Ruby Snapper Clam and Mussel Squid Ink Aquapazza	¥4,200
やんばるハーブ鶏 島胡椒とグリーンマスタード Yanbaru Herb Chicken with Island Pepper and Green Mustard	¥3,600
あぐー豚のトマホーク 島唐辛子チミチユリソース Agu Pork Tomahawk with Island Chili Chimichurri Sauce	¥5,200
フィレビーフ 160g Filet Beef 160g	¥6,200
沖縄県産サーロイン 120g Okinawa-Produced Sirloin Steak 120g	¥8,000

Dessert

黒糖プリンとバニラアイスクリーム Brown Sugar Pudding and Vanilla Ice Cream	¥1,200
島バナナのクレームブリュレ ピーナッツアイスクリーム Crème Brûlée with Okinawan Banana Peanuts Ice Cream	¥1,200
パイナップルとココナッツミルクのセミフレッド Pineapple and Coconut Milk Semifreddo	¥1,500
季節のヴァシュラン Seasonal Vacherin	¥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 ￥1,800

美らさんメアリー
Churasan Mary ￥1,500

蛇のしずく
Serpent Drop ￥1,500



ビール

生ビール(オリオン・アサヒ) ￥900

Draft Beer (Orion・Asahi)

オリオン75ビール 島風ピルスナー 小瓶 ￥1,000

Orion 75 Beer Shimakaze Pilsner Small Bottle

オキナワ サンゴビール 小瓶 ￥1,500

OKINAWA SANGO BEER IPA Small Bottle

ノンアルコールビール オリオン クリアフリー ￥750

Non-Alcoholic Beer Orion Clear Free

スパークリングワイン

シャンドン ブリュット ￥1,300

Chandon Brut

赤ワイン

カリフォルニア トライディションズ カベルネソーヴィニヨン ￥1,100

California Traditions Cabernet Sauvignon

白ワイン

カリフォルニア トライディションズ シャルドネ ￥1,100

California Traditions Chardonnay

ロゼワイン

シャトー ミニュティー プレステージ ￥1,300

Chateau Minuty Prestige

※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