

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ージサラダ
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ァ
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.

苺のヴァシュラン
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 豆腐鯊 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 バーニャカウダーソース 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がけください。
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 野菜のラタトゥイユ 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 島唐辛子チミチュリソース 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) Draft Beer (Orion・Asahi) | ¥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 | ¥1,000 |
| オキナワ サンゴビール 小瓶 OKINAWA SANGO BEER IPA Small Bottle | ¥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 | ¥750 |

スパークリングワイン

| | |
|-----------------------------|--------|
| シャンドン ブリュット Chandon Brut | ¥1,300 |
|-----------------------------|--------|

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 | ¥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 | ¥1,100 |
|--|--------|

ロゼワイン

| | |
|---|--------|
| シャトー ミニュティー プレステージ Chateau Minuty Prestige | ¥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