7:00 - 10:00

BREAKFAST BUFFET

大人 / Adult JPY3,850　　子供（6 歳～12 歳）/ Child（Ages 6-12）JPY1,925

＜東道盆料理（とぅんだーぼん）を 11 月限定で提供いたします。＞

ミルダル （豚ごまたれ蒸し）Mirudaru (Steamed Pork with Black Sesame Sauce)
ターンム唐揚げ （田芋の唐揚げ）Taamu Karaage (Okinawan water Taro)
花イカ （コウイカの花つくり）Hana-Ika (Flower Cut Style)
グンボーマチ （午房巻）Gunbo-Machi (Burdock Root Roll)
からし菜入りかまぼこ Fish Cake with Mustard Greens
シシかまぼこ（肉のかまぼこ）Shishi Kamaboko (Pork Fish Cake)
裏付きチヌク（豚肉の煮付け）Ura-Tsuki Chinuku (Braised Pork Belly)
クティンプラ（魚の天ぷら）Kutin-Pura (Fish Tempura)
＊上記を日替わりで提供　The above and more are served on a rotating daily basis.

＜沖縄料理　Okinawan Cuisine＞

ポーク玉子おにぎり Pork and Egg Onigiri
人参しりしり Ninjin Shiri-Shiri (Okinawan Stir-Fried Shredded Carrots)
ゴーヤーチャンプルー Goya Champuru (Bitter Melon Stir-Fry)
◆三枚肉の煮つけ Okinawan Braised Pork Belly
◆軟骨煮込み Simmered Pork Cartilage
じゅーしー Okinawan-style Mixed Rice
イカ墨カレー Squid Ink Curry
らっきょう、福神漬 Condiments: Rakkyo (Pickled Shallots) & Fukujinzuke Pickles
白米 White Steamed Rice
◆鯖の塩焼き Grilled Salted Mackevel
◆鮭の塩焼き Grilled Salted Salmon

＜スープ・味噌汁 Soup & Miso Soup ＞

シェフおすすめスープ Chef's Recommended Soup
お味噌汁 Miso Soup

＜7th タコススタンド 7th Tacos＞※タコライスとしてもお楽しみいただけます。You can also enjoy it as taco rice.

ソフトタコス Soft Tacos　ハードタコス Hard Tacos
タコスミート Tacos Meat　グリルチキン Grilled Chicken
チリビーンズ Chili Beans　ヤム（長いも）Thai-style Yam Salad
シーフードセビーチェ Seafood Ceviche　マンゴーサルサ Mango Salsa
赤キャベツマリネ Red Cabbage　サワークリーム Sour Cream　ワカモレ Guacamole　ハラペーニョ Jalapeño
パクチー Coriander　レッドオニオン Red Onion　チ ーズ Cheese　オクラ Gumbo
ポテトチップスでオリジナルタコスをカスタムメードして下さい。Create your own original tacos with potato chips.

◆の印が付いているメニューは日替わりで提供いたします。

＜シェフズライブキッチン Chef's Live Kitchen＞※一度に一種類まで下記メニューの中からチョイスしてオーダー

ライブキッチンで作るオムレツ（ポーク・ゴーヤ・チーズの中からお選び下さい）
Live Cooking Station Omelet：Please choose from Pork, Goya (Bitter Melon), Cheese, or Plain Omelet.
ゴーヤーチャンプルーオムレツ Goya Champuru Omelet. (Okinawan Bitter Melon Omelet)
ライブキッチンで作るフライエッグ（醤油・鰹節・ハイサイソース・エリソースマイルド）
Live Cooking Station Fried Egg（Soy Sauce・Katsuobushi・Haisai Sauce・Eri Sauce Mild）
エッグベネディクト Eggs Benedict
ポキ丼（葱・海苔・ワサビ・ゴマ油）Poke Bowl (Topping: Green Onions・Seaweed・Wasabi・Sesame Oil)

＜洋食 Western cuisine＞

ソーセージ Sausage　スクランブルエッグ Scrambled Eggs
◆チーズフライドポテト Cheese French Fries
◆おかかフライドポテト French Fries with Katsuobushi

＜サラダバー Salad Bar＞

レタス Lettuce　ベビーリーフ Baby leaf greens　青パパイヤ Green Papaya　ハンダマ Handama (Oinawan Spinach)
ロメインレタス Romaine Lettuce　スプラウト Sprout　トマト Tomato きゅうり Cucumber　コーン Corn　オリーブ Olive
カラフル大根 Colorful Daikon Radish　カッテージチーズ Cottage Cheese
くるみ Walnuts　アーモンド Almond　クルトン Crouton
ドレッシング（シークヮーサー・ビーツ・人参）
Dressing（Shikuwasa,Beets,Carrot）

＜パン Bread＞

パンの盛合せ Various Types of Bread
サーターアンダギー Sata Andagi
パンケーキ（デコレーション・ホイップクリーム・チョコスプレー・メープルはちみつ・チョコソース
Pancake(Whipped Cream, Chocolate Sprinkles, Maple Honey, Chocolate Sauce)

＜シリアル・フルーツ・デザート　Cereal Fruit Dessert＞

コーンフレーク Corn Flakes　フルーツグラノーラ Fruit Granola
チョコクリスピー Choco Crispy Cereal　ヨーグルト Yogurt
フルーツ Fruits　季節のフルーツ５種 (オレンジ・パイナップル・ライチ・グレープフルーツ・キウイ)
Assorted Fruits(Orange, Pineapple,Lychee,Grapefruit,Kiwi)
フルーツカクテル Fruit Cocktail
ブルーシール アイスクリーム３種（紅イモ・バニラ・黒糖・シークヮーサー）
Blue Seal Ice Cream(Purple Sweet Potato, Vanilla, Brown Sugar, Shikuwasa)

＜ドリンク Drinks＞

マンゴー Mango Juice　シークヮーサー Shikuwasa Juice　アップルジュース Apple Juice
さんぴん茶 Sanpin Cha (Okinawa-Style Jasmine Tea)　牛乳 Milk　豆乳 Soy Milk
コーヒー Coffee　紅茶 Tea　デトックスウォーター Detox Water

※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。 ※お米は国産米を使用しております。 ※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。 ※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。※仕入れ状況により変更する可能性もございます。
Please notify your service staff if you have any food allergies. ※We use domestically produced rice. ※All prices include service charge and consumption tax. ※We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.※Please note that ingredients may vary depending on availability.