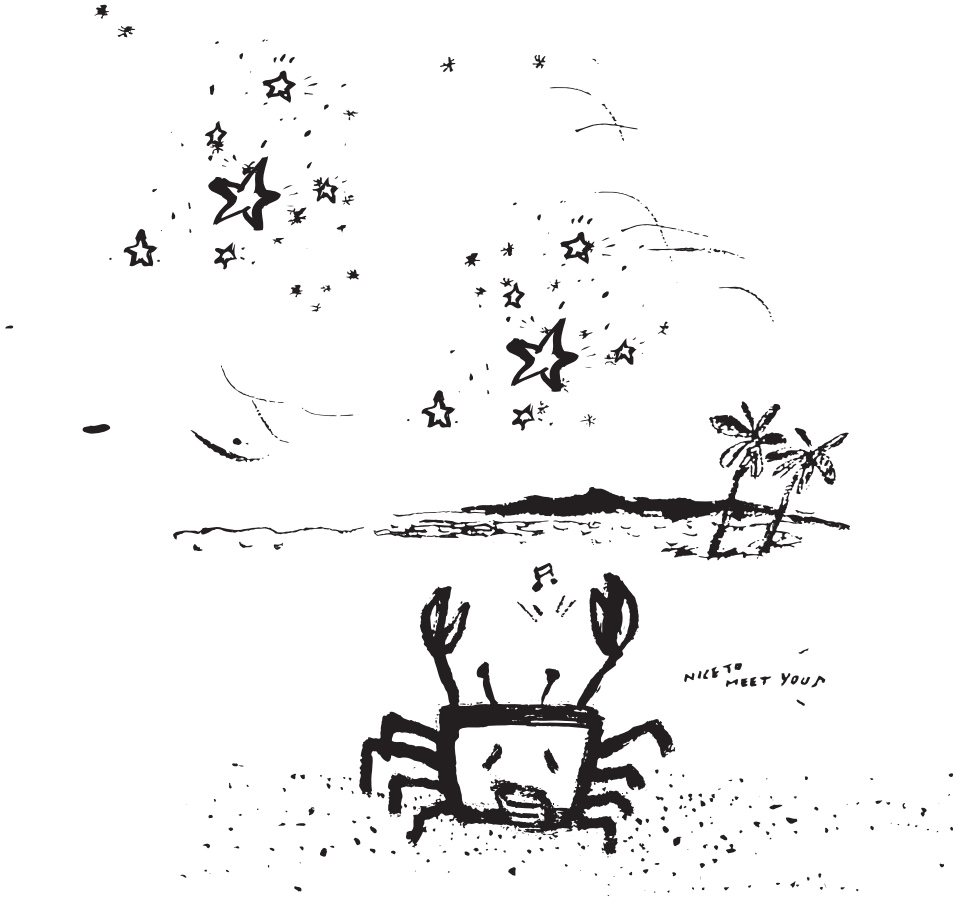
BBQ
バーベキュー



THE
Busena Terrace
BEACH RESORT

Set Menu
セットメニュー

Evening Glow
イブニング グロー　　￥5,000

Salad, Beef Loin, Agu Pork Loin,

Pork Sparerib, Sausage, Fried Vegetables,

Steamed Rice, Soup, Ice Cream

＊You can change Japanse Beef Loin(100g) for an additional ￥2,750

シェフサラダ、牛ロース、あぐー豚ロース、

豚スペアリブ、ソーセージ、

焼き野菜、ご飯、汁物、アイスクリーム

プラス¥2,750で、牛ロースから国産和牛ロース（100g）に変更を承ります。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Set Menu
セットメニュー

Moonlight
ムーンライト ¥7,500

Salad, Beef Loin, Agu Pork Loin,

Pork Sparerib, Sausage,

Homard Lobster Tail, Scallop, Fried Vegetables,

Steamed Rice, Soup, Ice Cream

＊You can change Japanse Beef Loin(100g) for an additional ￥2,750

シェフサラダ、牛ロース、あぐー豚ロース、

豚スペアリブ、ソーセージ、

オマールテール、殻付きホタテ

焼き野菜、ご飯、汁物、アイスクリーム

プラス¥2,750で、牛ロースから国産和牛ロース（100g）に変更を承ります。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

A la carte
アラカルト

Japanese Beef Loin 国産和牛ロース（150g）	¥5,900
Beef Loin 牛ロース（200g）	¥2,400
Agu Pork Loin 沖縄県産あぐー豚ロース（200g）	¥2,500
Sausage ソーセージ（2本）	¥1,200
Sparerib 骨付き豚スペアリブ（300g）	¥1,950
Homard Lobster Tail & Scallop オマールテール & ホタテ （オマール1尾、ホタテ3個）	¥3,450
Assorted Vegetables 野菜の盛り合わせ	¥1,100
Mixed Salad ミックスサラダ	¥1,100
Ice Cream (Pineapple, “Shekwasha” Lime, “Beniimo” Potato) アイスクリーム（パイン、シークヮーサー、紅芋）	各¥600

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Bevarage Menu

ビバレッジ メニュー

Glass Wine
グラスワイン

White Wine 白ワイン	¥950	Red Wine 赤ワイン	¥950
Sparklimg Wine スパークリングワイン	¥1,400		

Half Decanter
ハーフデキャンタ

White Wine 白ワイン	¥2,400	Red Wine 赤ワイン	¥2,400

Original Craft Beer
オリジナルクラフトビール

Chatan Harbor Weizen
チャタンハーバー・ヴァイツエン ¥1,000
小麦の甘みと酵母由来の香りが特徴

Beer
ビール

Orion Beer オリオンビール(小瓶)	¥900	Orion Clear Free（Non-Alcohol Beer） オリオンクリアフリー ※ノンアルコールビール	¥850

Cocktails
カクテル

Gin & Tonic
ジントニック

Moscow Mule
モスコミュール

Screw Driver
スクリュードライバー

Tequila Sunrise
テキーラサンライズ

Cassis Base
(Soda, Oolong, Grapefruits)
カシスベース
(ソーダ、ウーロン、グレープフルーツ)

Campari Base
(Soda, Orange, Grapefruits)
カンパリベース
(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ)

Mojito
モヒート

各 ¥1,150

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Sprkling & Champange
スパークリング&シャンパン

N.V. Montsarra Cava Brut ￥7,700
モンサラ カヴァ ブリュット
切れ味の良い、爽快な辛口スパークリング

N.V. Moët et Chandon Brut Impérial ￥12,800
モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル
新鮮なフルーツと花の柔らかな香り、バランスの取れたエレガントな味わい

White Wine
白ワイン

Spain スペイン

Basa ￥7,000
バサ
グレープフルーツを絞った様なフレッシュ感にあふれ、切れ味抜群のワイン

Australia オーストラリア

Omrah Chardonnay ￥7,600
オムラ シャルドネ
ピーチなどのフレッシュな果実味の後に心地良い余韻が残るワイン

Red Wine
赤ワイン

Spain スペイン

Telmo Rodgigues Lz (R) ￥6,700
エルセッタ
優しい果実味とフランボワーズの素直な香り、伸びのあるクリアな味のワイン

Australia オーストラリア

Omrah Cabernet Merlot ￥7,800
オムラ カベルネ メルロー
プラムやブラックベリーの香り、エレガントな味わいと滑らかな飲み心地

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10％のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

Awamori
泡 盛

Koryu, Aged 5 Years Vol. : 35 (%)
古龍 5年 古酒（35度・今帰仁村）
ふんわりとした香りと丸みのある喉ごしが特徴的な、
まろやかさのある泡盛

Glass ¥1,050 Bottle ¥9,000

Uminokumi, Aged 10 Years Vol. : 43 (%)
海乃邦（43度・那覇市）
味、香り共に非常にバランスのとれた飲み口の良い泡盛

Glass ¥1,150 Bottle ¥11,500

Shochu
焼 酎

Ikkomon Vol. : 25 (%)
一刻者 芋焼酎（25度・鹿児島県）

Glass ¥850 Bottle ¥5,750

Iichiko Mintoukurobin Vol. : 25 (%)
いいちこ民陶黒瓶 麦焼酎（25度・大分県）

Glass ¥950 Bottle ¥6,700

Soft Drinks
ソフトドリンク

Orange Juice
オレンジジュース

Guava Juice
グァバジュース

Mango Juice
マンゴジュース

Pineapple Juice
パイナップルジュース

"Shekwasha"Lime Juice
シークヮーサージュース

Apple Juice
アップルジュース

Cola
コーラ

Ginger Ale
ジンジャーエール

Oolong Tea
ウーロン茶

Sanpin Tea
さんぴん茶

Perrier
ペリエ

各 ¥600

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。