




FINE DINING

Carte

Antipasto

前菜

- | | | |
|---|--|--------|
| | Broiled Velvet Shrimp with Chioggia Beet and Chicory, Lime and Lemon Oil
赤海老の炙り燻製風味 キオッジャとチコリ ライムとレモンオイルで | ¥2,400 |
|  | Okinawan Fish Carpaccio, Smoked Flavor
新鮮近海魚のカルパチョスモークの香り ニライカナイ | ¥1,900 |
|  | Steamed Mussel with White Wine and Fresh Herbs
ムール貝をOurFarm香草と白ワインで香り付けした蒸し焼き | ¥2,300 |
|  | Local Fish and Fresh Herb Fritter with Balsamic Sauce and Lemon
都屋漁港の鮮魚をウザ農園香草の香りと共にフリット バルサミコとレモンを添えて | ¥2,300 |

Ortaggio

野菜料理

- | | | |
|---|---|--------|
|  | Today's Potage with Local Fresh Vegetables
新鮮な地元野菜のポタージュを日替わりで | ¥1,200 |
|  | Caesar Salad with Salted Yomitan Benibuta Pork Belly and Romaine Lettuce
読谷紅豚スーチカーとロメインレタスのシーザーサラダ UZAスタイル | ¥1,800 |
|  | Charcoal-Grilled Okinawan Vegetables with Raclette Cheese
炭火で焼いた県産野菜ラクレットチーズとともに | ¥2,000 |






Grown locally in Uza, Yomitan or at the on-site Our Farm
Our Farm または宇座・読谷村産の農作物を使用した料理



Daily catch from local and Okinawan waters
都屋漁港 または近隣漁港で獲れた魚介類を使用した料理


Pasta

パスタ

- | | | |
|---|---|--------|
|  | Spaghetti Peperoncino with Okinawan Chili Peppers and Dried Tomato
島唐辛子とドライトマトの島野菜グリルを乗せたペペロンチーノ | ¥1,800 |
|  | Local Mushroom and Vegetable Bavettini with Truffle Oil
県産茸と野菜のパヴェッティーニ トリュフの香りを添えて | ¥2,300 |
| | Creamy Seafood Tagliatelle with Two Kinds of Roe
いろいろ魚介クリームソースのタリアテッレ 2色の魚卵を添えて | ¥3,200 |
|  | Spaghettoni with Okinawan Squid Ink
沖縄県産イカ墨を使ったスパゲティーニ | ¥2,500 |
| | Tomato Sauce Bucatini with Spinach and Dry-Cured Bacon
ハウレンソウと吊るしベーコン トマトソースのブカティーニ | ¥1,900 |

Risotto

リゾット

- | | | |
|---|--|--------|
| | Tomato Risotto with Clams and Shrimp
浅利と海老のポモドーロリゾット | ¥1,900 |
|  | Uza-Style Risotto with Yomitan Purple Yam and Parmigiano-Reggiano
パルメジャーノ・レジャーノと読谷紅芋のリゾット クチーナUZA | ¥1,900 |



Grown locally in Uza, Yomitan or at the on-site Our Farm
Our Farm または宇座・読谷村産の農作物を使用した料理



Daily catch from local and Okinawan waters
都屋漁港 または近隣漁港で獲れた魚介類を使用した料理

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。

Pesce

魚介類



Charcoal-Grilled Daily Catch with Your Choice of Seasoning

¥3,200

都屋漁港で水揚げされた鮮魚を備長炭で焼き御好みの味付けで

Lemon and Olive Oil

サッパリとシンプルにレモンとオリーブオイルで

Acqua Pazza

浅利とオリーブ、ドライトマトアンチョビの軽い煮込み

Parsley Sauce Genovese-Style

パセリをジェノベーゼ風にしたソースで

※水揚げが無い場合は県産鮮魚にてご対応いたします。

Grilled Lobster

¥4,900

フレッシュオマールエビのグリリア

Please select one of the following kinds of sauces:

2種類の味付けよりお選びください。

Garlic

ほのかなにんにくの香り

Crustaces Tomato and Basil Flavor

トマトとバジルの香り クリュスタッセ

Seafood Dish Featuring Prawns, Fish and Shellfish

¥4,100

ペッシェ・ペッシェ・ペッシェ（赤海老・白身魚・貝類など）

Please select one of the following kinds of cooking styles:

2種類の調理法よりお選びください。

Sepia-Style Sauté

ソテー セピアソース

Simmered in Tomato Soup

ポモドーロスープ仕立て



Grown locally in Uza, Yomitan or at the on-site Our Farm
Our Farm または宇座・読谷村産の農作物を使用した料理



Daily catch from local and Okinawan waters
都屋漁港 または近隣漁港で獲れた魚介類を使用した料理

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。


Carne

肉料理

Charcoal-Grilled 炭火の香りをまとった料理

 Bone-In Lamb Loin with Our Farm Rosemary Red Wine Sauce 骨付き仔羊ロースグリル OurFarm ローズマリーパン粉焼き 赤ワインソース	¥3,700
US Rib Eye with Madeira Sauce US産リブアイのグリリア マディラソース	¥4,300
Bone-In Steak with Two Salts and Olive Oil Lボーンステーキ 2色の塩とオリーブオイルを添えて	(350g) ¥5,500 (700g) ¥11,000

Other Meats

 Roasted Yomitan Benibuta Pork with Vinegar and Rosemary Sauce 読谷紅豚のロースト ヴィネガーと Our Farm ローズマリー風味のソース	¥3,600
Florentine Roast Veal with Spinach Puree and Béchamel Gratin 仔牛ロースのホウレンソウピュレと軽いベシャメルグラタン フローレンス風	¥3,900



Grown locally in Uza, Yomitan or at the on-site Our Farm
Our Farm または宇座・読谷村産の農作物を使用した料理



Daily catch from local and Okinawan waters
都屋漁港 または近隣漁港で獲れた魚介類を使用した料理

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。

CLASSIC MENU
シェフ特製のクラシックスタンダードメニュー

Mushroom and Arugula Salad マッシュルームとルッコラの懐かしいサラダ	¥1,700
Onion Gratin Soup チーズのとろけるオニオングラタンスープ	¥1,900
Sole Meunière Topped with Almond, Lemon and Brown Butter 舌平目のムニエル アーモンド乗せ レモンと焦がしバターで	¥4,600
Veal Cutlet with Tomato Tortino 仔牛のグランデコトレッタ トマトのトルティーノ添え	¥3,400
Classic Short-Rib Beef Stew with Noodles 牛ばら肉を使ったクラシックスタイルシチュー ノードルを添えて	¥4,800



Grown locally in Uza, Yomitan or at the on-site Our Farm
Our Farm または宇座・読谷村産の農作物を使用した料理



Daily catch from local and Okinawan waters
都屋漁港 または近隣漁港で獲れた魚介類を使用した料理

Formaggi

チーズ

Assorted Cheeses 本日のチーズ盛り合わせ	¥2,600
---------------------------------	--------

Dolce

デザート

Hirami Lemon Mille-Feuille シークワサークリームのみルフィーユ	¥1,200
Hibiscus Nougat Glacé ハイビスカスの入ったヌガーグラッセ	¥1,200
Hibiscus Crêmet d'Anjou Filled with Pistachio and Fig ピスタチオとイチジクを入れたクレメダンジュ ハイビスカス風味	¥1,200
Pineapple Mousse Meringue パイナップルムースメレンゲのカップ仕立て	¥1,200
Sanpin Tea Crème Brûlée さんぴん茶風味のブリュレ	¥1,000