




FINE DINING

# *Carte*

## Antipasto

### 前菜

- |   |  |        |
|---|--|--------|
|   | Broiled Velvet Shrimp with Chioggia Beet and Chicory, Lime and Lemon Oil<br>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 | ¥3,000 |
|  | Okinawan Fish Carpaccio, Smoked Flavor<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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 |
|  | Oven-Roasted Tomatoes and Eggplant with Truffle-Flavored Gouda<br>トマトとナスのオープン焼きゴーダトリフチーズのデコレ                  | ¥3,000 |



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

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。


## Pasta

### パスタ

- |   |   |        |
|---|---|--------|
|  | Spaghetti Peperoncino with Okinawan Chili Peppers and Dried Tomato<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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

¥3,500

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

¥6,000

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

¥4,600

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
Savory Yomitan Benibuta Porchetta 読谷紅豚のグランデ・ポルケッタ	¥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
Okinawan Fish Meunière Topped with Almonds, Lemon and Browned Butter 県産鮮魚のムニエル アーモンド乗せ レモンと焦がしバターで	¥3,900
Grilled Veal Scaloppine with Leafy Greens 仔牛スカロッピーニの網焼き 季節の葉野菜添え	¥3,900
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
Charcoal-Grilled Wagyu Sirloin Tagliata with Black Truffles and Parmesan Cheese 黒毛和牛サーロインのタリアータ 黒トリフとパルメザンチーズを散りばめて	¥10,000



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

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。

## 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