




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 | ¥3,000 |
|  | 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 |
|  | Oven-Roasted Tomatoes and Eggplant with Truffle-Flavored Gouda
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
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

¥3,500

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

¥4,600

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	¥2,600
本日のチーズ盛り合わせ	

Dolce

デザート

Sweet Purple Yam Cream Enveloped in a Dome of Okinawan Hiram Lemon Mousse	¥1,300
爽やか県産シークワサーのムースに紅芋のクリームを包んだドーム	
Pyramid of Papaya and White Wine Mousse	¥1,300
フルーツパイヤと白ワインのピラミッドムース	
Sponge Cake of Hibiscus and Cream Cheese in a Semifreddo Dolce	¥1,300
ハイビスカスとクリームチーズを使ったスポンジロールのセミフレッドドルチェ	
Berry-Filled Valrhona Chocolate Mousse Cake	¥1,300
ヴェローナチョコを使ったムースケーキ ベリーの風味を包んで	
Jasmine Tea “Sanpin” Creme Brulee	¥1,200
さんびん茶風味のブリュレ	