

ご朝食 Breakfast (6:00-10:00)

こちらのメニューは前日夜10時までにバトラーサービスへお申し付けください。

Please contact Butler Service before 22:00 (10 p.m.) to order breakfast for the following morning.

Western Breakfast

洋朝食

Choice of Two Beverages: Orange juice, Grapefruit juice, milk or soy milk

お好みのドリンクを2種類お選びください。

(オレンジジュース(100%果汁)、グレープフルーツジュース(100%果汁)、牛乳、豆乳)

Seasonal Salad (choice of Shima salt dressing or Tankan citrus dressing)

季節のサラダ(島塩ドレッシングまたはタンカンドレッシングよりお選びください。)

Homemade Bakery Basket Served with Jam and Butter

ベーカリーバスケット

Fresh Fruits

フレッシュフルーツ

Plain Yogurt

プレーンヨーグルト

Choice of Eggs: Scrambled, fried, boiled or omelet

卵料理をお好みで(スクランブル、フライドエッグ、ボイルドエッグ、オムレツ)

Grilled Bacon and Sausage

ジャンボソーセージとグリルベーコン

Coffee, Decaffeinated Coffee or Tea

コーヒー、カフェインレスコーヒー または 紅茶

Japanese Breakfast

和朝食

Small Dish

小鉢

Simmered Dish

温物

Grilled Dish

焼物

Steamed Rice

食事

Seasonal Morsel

猪口

Soup

汁

Salad

中鉢

Pickles

香の物

Egg Dish

卵料理

Our rice is grown domestically.
国産米を使用いたしております。

ご昼食&ご夕食 All Day Dining (10:00-21:00)

Appetizers 前菜	Marinated Seafood 海の幸のマリネ	¥2,600
	Tomato and Mozzarella Caprese モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ	¥1,900
Soups スープ	Soup of the Day 本日のスープ	¥1,400
Salads サラダ	Mixed Green Salad 彩りサラダ	¥1,100
	Tomato Salad トマトサラダ	¥1,300
	Prosciutto and Cheese Salad イタリア産生ハムとチーズのサラダ	¥2,000
Sandwiches サンドウィッチ	Mixed Gourmet Sandwich ミックスサンドウィッチ	¥1,600
	Ham and Cheese Hot Sandwich ハムとチーズのホットサンドウィッチ	¥1,600
Pastas & Curries パスタ&カレー	Tagliatelle with Tomato Sauce トマトソースのタリアテッレ	¥2,000
	Spaghettini alle Vongole in Bianco 浅利のスパゲティーニビアンコ	¥2,300
	Bavettine with Parmesan Cream Sauce パルメザンクリームソースのパベッティーニ	¥2,100
	Grilled Vegetable Curry and Rice グリル野菜のカレーライス	¥2,000
	Seafood Curry and Rice シーフードカレー	¥2,400

Our rice is grown domestically.
国産米を使用いたしております。

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。

ご昼食&ご夕食 All Day Dining (10:00-21:00)

Seafood 魚料理	Grilled Okinawan Fish with YOMITAN Vegetables and Vin Blanc Sauce 県産魚のグリル 読谷野菜を添えて ヴァンブランソース	¥3,600
	Sautéed Scallops and Shrimp with Balsamico Tomato Sauce 帆立貝柱と海老のソテー バルサミコとトマトソース	¥4,200
	Big Plate Grilled Local Whole Fish Acqua Pazza Style 都屋漁港で水揚げされたお魚1尾まるごとグリルアクアパッツァ風	¥7,300
Meat 肉料理	Sautéed Okinawan Pork with Vinegar and Rosemary Sauce 島豚のソテー ビネガーとローズマリー風味のソース	¥4,700
	Grilled Australian Tenderloin with Red Wine Sauce オーストラリア産テンダーロインのグリル 赤ワインのソース	¥7,600
	Big Plate Charcoal-Grilled L-Bone Steak with YOMITAN Vegetables, Madeira Wine Sauce (700 g) Lボーンステーキ 備長炭グリル 読谷野菜添え マデラソース (700g)	¥12,000
Vegetables 野菜料理	Medley of Warm Vegetables 温野菜の盛り合わせ	¥1,600
	French Fries フライドポテト	¥800
Cheese & Desserts チーズ&デザート	Assorted Cheeses and Dried Fruits チーズとドライフルーツの盛り合わせ	¥2,300
	Assorted Fresh Fruits フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥2,800
	Dessert of the Day 本日のデザート	¥1,400

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。

Japanese and Okinawan Dish 和食・沖縄料理	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,000	Hot Pot of Unpressed Okinawan Tofu ゆし豆腐鍋	¥1,200
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー	¥1,200	Rafute Sweet-Braised Yomitan Benibuta Pork 読谷紅豚ラフテー	¥2,100
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,500	Rice Balls with Japanese Pickles おにぎりセット	¥1,400
Set Menu 丼物	Okinawan Vegetables and Wagyu Steak over Rice, with Soup and Small Side Dish 県産野菜と県産和牛ステーキ丼			¥8,700
	Braised Yomitan Benibuta Pork Rafute over Rice, with Soup and Small Side Dish 読谷紅豚ラフテー丼			¥3,400
	Broiled Okinawan Fish over Rice, with Soup and Small Side Dish 県産魚の煎り焼き丼			¥3,200

お夜食 Late-Night Menu (21:00-23:00)

light Meals 軽食	Rice Balls with Japanese Pickles おにぎりセット	¥1,400
	Rafute Sweet-Braised Yomitan Benibuta Pork 読谷紅豚ラフテー	¥2,100
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,000
	Charcuterie with Egg ポークタマゴ	¥1,300
	Grilled Vegetable Curry and Rice グリル野菜のカレーライス	¥2,000
	Seafood Curry and Rice シーフードカレー	¥2,400
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,500
	French Fries フライドポテト	¥800
	Fried Chicken with French Fries フライドチキンとフライドポテト	¥1,800

Our rice is grown domestically.
国産米を使用いたしております。

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。

お飲み物 Beverage List (6:00-23:30)

Non Alcohol Drink ノンアルコール ドリンク	Aranciata Rossa / アランチャータ・ロッサ (275ml) ブラッドオレンジ独特の風味、色合い、強い香りが特徴	¥1,600
	Limonata / リモナータ (275ml) レモンの酸味が際立ち、わくわくするような新鮮さを感じるレモンソーダ	¥1,600
	Grand Rose 1688 / グランロゼ 1688 (750ml) ロゼ色のスパークリングタイプ	Full bottle ¥5,500
	Pierre Zero / ピエール ゼロ (750ml) しっかりした炭酸の爽やかな辛口	¥5,500
Awamori 泡盛	Zanpa White / 残波 (白ラベル) 25度 フルーティーな香りと爽快な飲み口の読谷村産の泡盛	¥4,000
	Koryu Aged 5years / 古龍 5年古酒 35度 5年以上の熟成をも感じる、バランスのとれた泡盛	¥10,000
Champagne and Sparkling Wine シャンパン& スパークリングワイン	Beaumont des Crayeres Grande Reserve Brut NV ボーモン デクレイエール グラン レゼルヴ プリュット 柑橘系のフレッシュな風味が心地良く、 後味はすっきりとしたシャンパン	¥13,500
	Bollinger Special Cuvee NV ボランジェ スペシャル キュヴェ 最低でも3年熟成させた、力強い味わいのシャンパン	¥18,500
	Domaine Landron Omnibulles Brut Nature NV ドメーヌ ランドロン オムニビュール プリュット ナチュール 爽やかな酸味を楽しめ、旨みのある上品な味わいのスパークリング	¥9,000
Rose Wine ロゼワイン	Jolie Pitt & Perrin Miraval Rose ジョリー・ピット&ペラン ミラヴァル ロゼ 美しい酸味とミネラルが印象的な、様々なシーンで楽しめるロゼ	¥10,500
	Chateau Musar Rose シャトーミュザール ロゼ 滑らかでバランスの良い味わいの、辛口のロゼ	¥14,000

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。

お飲み物 Beverage List (6:00-23:30)

White Wine 白ワイン	Hecht & Bannier Languedoc Blanc エシュ エ バニエ ラングドック ブラン フレッシュな酸味と柑橘系の豊かなフレーバーの辛口白ワイン	Full bottle ¥6,600
	Domaine Milan Le Grand Blanc ドメーヌ・ミラン ル・グラン・ブラン 濃厚・濃密で妖艶な香りと、長い余韻を堪能できる自然派ワイン	¥10,500
	Schonleber Blumlein Rheingau Koshu ションレーバー・ブリュームライン ラインガウ 甲州 ドイツ産甲州を100%使用 糖度と酸味のバランスが良い白ワイン	¥14,000

Red Wine 赤ワイン	Hecht & Bannier Languedoc Rouge エシュ エ バニエ ラングドック ルージュ チェリーやブルーベリーのフレッシュなアロマが広がる南仏ワイン	¥6,600
	Livernano Chianti Classico リヴェルナーノ キャンティ クラシコ 酸と果実味、タンニンのバランスが取れた上品な1本	¥8,600
	Tenuta Castelgiocondo 2011 Brunello di Montalcino テヌータ カステル ジョコンド ブルネロ ディ モンタルチーノ アルコール感と軽いタンニン、持続性のある、 しっかりとした調和の取れた味わい	¥19,800