### ご**昼食/Lunch** (12:00~15:00)

#### ■和食メニュー/Japanese Selection

"Goya Champuru" Stir-Fried Bitter Melon Set ゴーヤーチャンプルーセット

¥3,300

ゴーヤーチャンプルー、小鉢、造り、 椀、食事、香の物、水菓子

Goya Champuru, Appetizer, Sashimi, Soup, Rice, Pickles, Dessert

Tempura Rice Box 天 重

¥3,800

天重、小鉢

椀、香の物、水菓子

A box of steamed rice topped with Prawn Tempura, Small dish, Soup, Pickles, Dessert

Tuna Rice Bowl 鉄火丼 ¥3,500

鉄火丼、小鉢、 椀、香の物、水菓子

A bowl of steamed rice topped with Tuna, Small Side Dish, Soup, Pickles, Dessert

#### ■ランチセットメニュー/Lunch Set Menus

Sandwich Set ホットサンドイッチセット

¥2,800

本日の特製スープ、ミックスサラダ、 フライドポテト、ハムとチーズのホットサンドイッチ

Soup of the Day, Mixed Salad, French Fries Grilled Ham and Cheese Sandwich

Special Beef Stew Lunch Set 特製ビーフシチューランチセット

¥4,500

ミックスサラダ、パンの盛り合わせ、 特製ビーフシチュー

Mixed Salad, Assorted Bread, Special Beef Stew

Pasta with Meat Sauce Set ミートソースパスタセット

¥3,000

本日の特製スープ、ミックスサラダ、 パンの盛り合わせ、ミートソースパスタ

Soup of the Day, Mixed Salad, Assorted Bread, Spaghetti with Meat Sauce

Hamburger Steak Set ハンバーグランチセット

¥5,500

本日の特製スープ、ミックスサラダ、パンの盛り合わせ、 ハンバーグステーキ野菜添え

Soup of the Day, Mixed Salad, Assorted Bread, Hamburger Steak with Steamed Vegetables

### ご夕食/Dinner (17:00~21:00)

#### ■ディナーセットメニュー/Dinner Set Menus■

Hamburger Steak Dinner Set ハンバーグステーキディナーセット

¥5,500

ミックスサラダ 本日の特製スープ ハンバーグステーキ 季節の野菜添え パンの盛り合わせ

Mixed Salad Soup of the Day Hamburger Steak with Seasonal Vegetables Assorted Bread In Room Dining Dinner Set インルームダイニングディナーセット

¥12,100

\*It cooked as chef's recommended doneness. \*シェフおすすめの焼き加減で仕上げを行います。

海の幸のマリネ

本日の特製スープ

沖縄近海白身魚の一皿

特選牛フィレ肉のポワレ 季節の野菜添え エシャロットソース ※牛フィレ肉をプラスキ2,000で和牛フィレ肉へ変更承ります。

パンの盛り合わせ

Marinated Seafood
Soup of the Day
Local White Fish Dish of the Day
Pan-Fried Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables,
Shallot Sauce
\*\*Wagyu Beef for Additional \(\pm\)2,000.
Assorted Bread

# ■和食メニュー/Japanese Selection■

"Goya Champuru" Stir-Fried Bitter Melon Set ゴーヤーチャンプルーセット

¥3,800

ゴーヤーチャンプルー、小鉢、造り、温物、

椀、食事、香の物、水菓子

Goya Champuru, Appetizer, Sashimi, Simmered Dish, Soup, Rice, Pickles, Dessert

Tempura Rice Box 天 重

¥5.500

天重、小鉢、造り、

椀、茶碗蒸し、食事、水菓子

A box of steamed rice topped with Tempura, Appetizer, Sashimi, Soup, Egg Custard, Dessert

Grilled Eel うな重

¥6,200

うな重、小鉢、

椀、香の物、水菓子

A box of steamed rice topped with Grilled Eel, Appetizer, Soup, Pickles, Dessert

# ご夕食/Dinner (17:00~21:00)

#### ■メインディッシュ/Main Dish

\*シェフおすすめの焼き加減で仕上げを行います。 \*It cooked as chef's recommended doneness.

Local White Fish (100g) Dish of the Day 沖縄近海白身魚の一皿 ¥3,300 Special Beef Stew 特製ビーフシチュー ¥3,300

Pan-fried Okinawan Pork "Agu" (80g) with Hot Vegetables, Whole Grain Mustard Sauce あぐ一豚のポワレ 温野菜添え 粒マスタードソース

¥5,500

and Hot Vegetables with Shallot Sauce 和牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え エシャロットソース ¥8,000

Grilled Tenderloin Japanese Beef (80g)

Grilled Sirloin Japanese Beef (80g) and Hot Vegetables with Shallot Sauce 和牛ロース肉の網焼き 温野菜添え エシャロットソース ¥8,000

## ■サイドディッシュ/Side Dish■

 Rice
 Assorted Bread
 Soup of the Day

 ライス
 パンの盛り合わせ
 本日の特製スープ

 ¥550
 ¥880