



# Salad & Appetizer

## 前菜&サラダ

### ~Appetizer~

#### 前菜

Assorted Appetizers ..... ¥4,000  
(Today's Appetizer, Cured Ham, Cheese)  
オードブルバリエ  
(本日のおすすめ前菜、生ハム、チーズ)

Smoked Salmon served with Baby Leaf Salad ..... ¥2,800  
スモークサーモン ベビーリーフサラダを添えて

Okinawan "Agu" pork Cured Ham and Melon ..... ¥3,400  
生ハムメロン

Assorted Cheeses ..... ¥3,400  
チーズの盛り合わせ

Onion Rings & French Fries ..... ¥2,600  
オニオンリング&フライドポテト

### ~Salad~

#### サラダ

Romain Lettuce Caesar Salad ..... ¥2,500  
ロメインレタスのシーザーサラダ

Nisoise Salad ..... ¥2,300  
(Tuna, Green Beans, Potatoes, Anchovi, Olive)  
ニース風サラダ  
(ツナ、インゲン、ジャガイモ、アンチョビ、オリーブ 入り)



シェフおすすめ料理

Blue Crab Tagliatelle with Tomato Cream Sauce ..... ¥4,600  
(Salad & Bread)  
ワタリガニのタリアテッレ トマトクリームソース  
(サラダ・パン)

Okinawan Beef and Ryukyu Agu Pork Hamburger Steak ..... ¥4,600  
with Fresh Hot Vegetables and Demi-Grace Sauce  
(Salad & Rice)  
沖縄和牛、琉球あぐー豚のハンバーグステーキ  
デミグラスソース フレッシュ温野菜添え  
(サラダ・ライス)

お好みで {  
with Fried Egg ..... ¥400  
目玉焼き  
with Cheese ..... ¥400  
チーズ

Grilled Beef Sirloin Steak with Madeira Wine Sauce ..... ¥4,800  
(Salad & Rice)  
サーロインステーキ マデラソース  
(サラダ・ライス)

Herb Oil Sauteed Okinawan White Fish ..... ¥4,800  
with Tomato Sauce and Basil Sauce  
(Salad & Rice)  
鮮魚のハーブオイルソテー  
トマト・バジルの2種のソース  
(サラダ・ライス)

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.  
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。



デザート

Ice Cream of the Day ..... ¥800  
本日のアイスクリーム

Choice of Homemade Fresh Pastry ..... ¥900  
ホームメイドケーキ

Cake Set ..... ¥1,800  
ケーキセット

\* Please choose your favorite homemade cake with coffee or black tea.  
\* お好みのホームメイドケーキとコーヒーまたは紅茶をお選びください