

# APPETIZER

## オードブル

### — COLD —

Green salad parmigiano flavor グリーンサラダ パルミジャーノの香りを乗せて	¥1,000
Chef's garden red salad シェフ特製ガーデンレッドサラダ	¥800
Smoked squid and Okinawan octopus with beet and "Tankan" orange dressing セーイカと島タコの軽いスモーク ビーツ入りタンカンドレッシング	¥1,500
Prawn and avocado creamy salad 海老とアボカドのクリーミーサラダ	¥1,300
Okinawan fish with "Shekwasha" lime dressing 沖縄近海魚のクルード シークワーサードレッシング	¥1,300

### — HOT —

Deep-fried oyster カキフライ	¥1,400
"Chatan harbor beer" steamed mussels ムール貝のチャタンハーバービール蒸し	¥1,500
Assorted fried fish and french fries フライドフィッシュ フライドポテト添え	¥1,500
Oven-roasted oyster (rockefeller & sea urchin sauce) 牡蠣の2種スタイル(ロックフェラー&ウニソース)	¥2,000

# SOUP

## スープ

Clam chowder in bread クラムチャウダー パンボウルに入れて	¥1,500
---	--------

# SEAFOOD MARKET

シーフードマーケット

Please select your favorite seafood from the market.

魚介類・烏賊・甲殻類などはマーケットからお選びください。



## SAUCE

Please select your favorite sauce.

お選びいただいた食材に合わせて、シェフおすすめの調理法でご提供いたします。

下記よりお好みのソースをお選びください。

- Olive and anchovy, caper sauce  
オリーブとアンチョビ、ケッパーのソース
- Basil and garlic sauce  
バジルとにんにくのソース
- Vinegar sauce with vegetable and herb  
野菜と香草のビネガーソース
- White wine sauce with herb  
白ワインの香草ソース

## Chef's Special

シェフズスペシャル

### Special seafood platter

シーフードプラッター 贅沢なアベタイザー

¥5,200

シェフお薦め

### Marseille bouillabaisse \*

マルセイユ風フイヤベース \*

¥7,800

\*Slow cooked over low heat with Provençal herbs - Highly Recommended.

\*新鮮な魚介や甲殻類から、じっくりと時間をかけて旨味を取り出した、シェフこだわりの一品です。

※Both dishes are suitable for 2 persons.

※どちらも2名様でお召上がりいただけるサイズです。

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.  
上記の料金には、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。

# STEAK

## 肉料理

Grilled steak with hot vegetables ワンポンドグリルステーキ 温野菜添え	¥7,000
Grilled rib eye steak with hot vegetables (Half) ハーフリブアイグリルステーキ 温野菜添え	¥3,500

## — SIDE DISH —

Please choose one a favorite (Mashed Potato or French Fries)  
(マッシュポテト・フライドポテトからお選びください)

# PAELLA

## パエリア

Seafood fried rice 魚介類のフライドライス	¥1,800
Squid ink paella イカ墨のパエリア	¥1,500

# DESSERT

## デザート

Okinawan ball donut with “Beni-imo” ice cream サーターアンダギー 紅芋アイス添え	¥1,000
“Crémet d’Anjou” berry sauce with “Amaou” strawberry ice cream クレームダンジュ ベリーソース あまおうアイス添え	¥1,000
Ice cream puff with triple berry sauce アイスクリームシューサンド トリプルベリーソース	¥1,200
Chocolate fondant raspberry sauce with mango ice cream フォンダンショコラ ラズベリーソース マンゴーアイス添え	¥1,200

# COFFEE & TEA

## コーヒー & ティー

Coffee コーヒー	¥600	Café au lait カフェオレ	¥650
Cappuccino カプチーノ	¥650	Blend tea ブレンドティー	¥600

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.  
上記の料金には、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。