



Chef's Special

シェフズスペシャル

Special seafood platter (For 2~3 persons)
シーフードプラッター 贅沢なアペタイザー
(2~3人前)

¥12,500

Marseille bouillabaisse (For 2 persons)

マルセイユ風ブイヤベース

(2人前)

¥9,200

Slow cooked over low heat with Provencal 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



Oyster platter (3 kinds of Magaki oyster and 2 kinds of Iwagaki oyster) ¥5,700

オイスタープラッター 真牡蠣3種・岩牡蠣2種

Iwagaki oyster (Goto Islands, Nagasaki Prefecture) ¥1,900

長崎県五島列島産岩牡蠣(L1個)

Iwagaki oyster (Oki-Amacho, Shimane Prefecture) ¥1,700

島根県隠岐海士町産岩牡蠣(S1個)

Magaki oyster (Nasakejima, Hiroshima Prefecture) ¥720

広島県情島産真牡蠣(1個)

Magaki oyster (Murotsu, Hyogo Prefecture) ¥720

兵庫県室津産真牡蠣(1個)

Magaki oyster (Yonezaki, Iwate Prefecture) ¥720

岩手県米崎産真牡蠣(1個)

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

APPETIZER

オードブル

— C O L D —

-  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 ¥1,320
- Burrata caprese salad with Onna tomato
モッツアレラ ブラッターと恩納村産トマトのカプレーゼ ¥3,300
-  Smoked tuna and "Umibudo" seaweed with ravigote sauce
マグロの軽いスモークと海ぶどう ラビゴットソース ¥1,800
- Tuna poke with avocado
マグロとアボカドのpoke ¥1,800

— H O T —

- Calamari frit
スルメ烏賊のフリット ¥2,000
- Deep-fried Hiroshima oysters with green soybeans and tartar sauce (3pieces)
広島県産カキフライ タルタルソースとレモン添え(3個) ¥1,540
-  "Busena Gold" craft beer-steamed mussels with garlic
ムール貝の“ブセナゴールド”ビール蒸し ガーリック風味 ¥2,200
- Assorted fried fish and french fries
フライドフィッシュとフライドポテト ¥1,980
- Oven-roasted oysters rockefeller & sea urchin sauce
牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き ¥2,800

SOUP

スープ

-  San Francisco style clam chowder
クラムチャウダーをパンボウルに入れて ¥1,980

RICE/BREAD

ライス/ブレッド

-  Mediterranean-style cooked rice with seafood
魚介を使った地中海風炊き込みご飯 ¥2,420
- Assorted bread
パンの盛り合わせ ¥660
- Rumble style carbonara toast
カルボナーラパンボール ¥1,980

SEAFOOD

シーフード

	Grilled grouper with hot vegetables, olive, caper and sun-dried tomato ミーバイグリル 温野菜添え オリーブとケッパーとドライトマト	¥3,850
	Grilled salmon with hot vegetables, "Shekwasha" lime butter サーモングリル 温野菜添え シークワーサーバターで	¥3,080
	Grilled spangled emperor with hot vegetables, white wine sauce タマングリル 温野菜添え 白ワインソース	¥3,520
	Grilled ruby snapper with hot vegetables, Okinawan scallion genovese sauce 赤マチのグリル 温野菜添え 島葱のジェノベーゼ風ソース	¥3,740
	Grilled "Akajin" grouper with hot vegetable, white wine sauce 赤仁ミーバイのグリル 温野菜添え 白ワインソース	¥4,200
	Parrot fish frit with Okinawan salt and lemon イラブチャーのフリット 沖縄の塩とレモンを添えて	¥4,180
	Deep-fried "Gurukun" fish with Okinawan salt and lemon グルクン唐揚げ 沖縄の塩とレモンを添えて	¥1,980
	Deep-fried soft-shell crab with Okinawan salt and lemon ソフトシェルクラブの素揚げ 2尾を沖縄の塩とレモンで	¥1,980
	Steamed and oven-baked fresh green turban shell with garlic butter 活夜光貝のガーリックバター焼き	¥4,180
	Grilled fresh homard lobster with American sauce 活オマール海老焼き アメリケーヌソース	¥8,200
	Hot seafood platter Grilled seasonal white fish and prawn with calamari frit 温製シーフードプラッター 季節の白身魚と海老のグリル、烏賊のフリット添え	¥4,800

STEAK

肉料理

 Grilled steak with hot vegetables (450g) ワンポンドグリルステーキ 温野菜添え (450g)	¥8,250
Grilled beef L-bone steak with hot vegetables (600g) L ボーングリルステーキ 温野菜添え (600g)	¥9,900
Grilled cube roll steak with hot vegetables (300g) キューブロールグリルステーキ 温野菜添え (300g)	¥4,950

SIDE DISH

* Please choose one (Mashed potato or French fries)

* 付け合せはマッシュポテトまたはフライドポテトからお選びください

DESSERT

デザート

 Okinawan ball donut with "Beniimo" ice cream サーターアンダギー 紅芋アイス添え	¥1,320
"Crémét d'Anjou" berry sauce with "Amaou" strawberry ice cream クレーム・ダンジュ ベリーのソース あまおうアイス添え	¥1,320
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	¥1,540
 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	¥1,760

COFFEE & TEA

コーヒー & ティー

Coffee コーヒー	¥660	Café au lait カフェオレ	¥715
Cappuccino カプチーノ	¥715	Blend tea ブレンドティー	¥660