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）
¥14,000

Marseille Bouillabaisse (For 2 persons)
マルセイユ風ブイヤベース
（2人前）
¥10,000

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

Magaki Oyster (Murotsu, Hyogo) ¥1,300
ジーオーファームの久米島の海洋深層水を使った
兵庫県室津産真牡蠣（1個）

＊Menu offerings are subject to climate and market conditions.
＊天候、市場等の都合により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

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

COLD

Romaine Salad Parmigiano Flavor ¥2,000
ロメインサラダ　パルミジャーノの香りを乗せて

Mozzarella Burrata and Tomato Caprese ¥3,800
モッツァレラ ブッラータとトマトのカプレーゼ

Smoked Tuna and "Umibudo" Seaweed with Ravigote Sauce ¥2,000
マグロの軽いスモーク と海ぶどう　ラビゴットソース

Tuna and Avocado Poke ¥2,000
マグロとアボカドのポケ

"Umibudo" Seaweed Salad ¥1,500
海ブドウサラダ

HOT

Japanese Flying Squid Frit ¥2,200
スルメ烏賊のフリット

Deep-fried Hiroshima Oysters with Green Soybeans and Tartare Sauce ¥1,800
広島県産カキフライ　タルタルソースとレモン添え

"Busena Gold" Beer Steamed Pana Shellfish ¥3,400
パーナ貝の"ブセナゴールド"ビール蒸し　ガーリック風味

Anchovy White Wine Steamed Mussels and Dried Tomatoes Herb Flavor ¥3,000
ムール貝のドライトマトとアンチョビ白ワイン蒸し　香草風味

Assorted Fried Fish and French Fries ¥2,200
フライドフィッシュとフライドポテト

Oven-roasted Oysters Rockefeller & Sea Urchin Sauce (6pcs.) ¥4,800
牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き（６個入り）

Ajillo of Oysters and Nakijin King Trumpet Mushrooms served with Baguette ¥4,500
牡蠣と今帰仁産エリンギのアヒージョ　バゲット添え

Deep-fried Oyster with Spicy Potatoes ¥3,300
牡蠣のフリット　スパイシーポテト添え

SOUP

スープ

Clam Chowder in Bread Bowl ¥2,000
クラムチャウダー をパンボウルに入れて

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。

SEAFOOD

シーフード

Grilled Grouper with Hot Vegetables, Olive and Caper 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	¥3,900
Grilled Salmon with Hot Vegetables, "Shikuwasa" Lime Butter サーモングリル　温野菜添え　シークヮーサーバターで	¥3,200
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	¥3,600
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	¥3,800
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	¥4,400
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	¥4,200
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	¥2,000
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	¥2,000
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	¥9,900
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	¥13,000
Hot Seafood Platter Grilled Seasonal Fresh Fish, Squid, Prawn and Oyster 温製シーフードプラッター　鮮魚、ヤリイカ、エビ、牡蠣	¥8,500

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	¥2,500
Local "Shimeji" Mushroom and Oyster Rice 県産シメジ オイスターライス	¥3,300
Assorted Bread パンの盛り合わせ	¥700
Carbonara Bread Bowl カルボナーラパンボール	¥2,200

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。

BFB-Rf：GMD③240523

STEAK

肉料理

Grilled Steak with Hot Vegetables (450g) ¥9,900
ワンポンドグリルステーキ　温野菜添え (450g)

Grilled Beef L-Bone Steak with Hot Vegetables (600g) ¥12,000
Ｌボーングリルステーキ　温野菜添え (600g)

Grilled Cube Roll Steak with Hot Vegetables (300g) ¥7,000
キューブロールグリルステーキ 温野菜添え (300g)

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 ¥1,400
サーターアンダギー　紅芋アイス添え

"Crémet d'Anjou" Berry Sauce with "Amaou" Strawberry Ice Cream ¥1,400
クレーム・ダンジュ　ベリーのソース　あまおうアイス添え

Ice Cream Puff with Triple Berry Sauce ¥1,600
アイスクリームシューサンド　トリプルベリーソース

Chocolate Fondant Raspberry Sauce with Mango Ice Cream ¥1,800
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

COFFEE & TEA

コーヒー & ティー

Coffee ¥800
コーヒー

Blend Tea ¥800
ブレンドティー

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。