



## 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)

¥16,500

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

¥12,000

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



Oyster Platter  
オイスタープラッター

Market Price  
時価

Iwagaki Oyster  
ジーオー・ファームの久米島の海洋深層水を使った  
岩牡蠣(1個)

Market Price  
時価

Iwagaki Oyster  
ジーオー・ファームの久米島の海洋深層水を使った  
真牡蠣(1個)

Market Price  
時価

\* 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 service charge.  
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。

BFB-Rf:GMD①20260401

## APPETIZER

### オードブル

#### — COLD —

-  Caesar Salad with Grilled Bacon and Soft-boiled Egg ¥3,800  
ロメインレタスのシーザーサラダ 厚切りベーコンと温玉
- Mozzarella Burrata and Tomato Caprese ¥4,400  
モッツアレラ ブッラータとトマトのカプレーゼ
-  Smoked Tuna and "Umibudo" Seaweed with Ravigote Sauce ¥3,100  
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 ¥3,000  
マグロとアボカドのポケ
- "Umibudo" Seaweed Salad ¥1,800  
海ぶどうサラダ

#### — HOT —

- Japanese Flying Squid Fritters ¥2,800  
スルメ烏賊のフリット
- Deep-fried Breaded Hiroshima Oysters Served  
with Green Soybeans and Lemon, Tartare Sauce (4pcs.) ¥2,500  
広島県産カキフライ タルタルソースとレモン添え(4個入り)
-  "Busena Gold" Beer Steamed Pana Shellfish Garlic Flavor ¥4,000  
パーナ貝の"ブセナゴールド"ビール蒸し ガーリック風味
- Steamed Mussels with White Wine and Dried Tomatoes, Anchovy ¥4,000  
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 ¥3,200  
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.) ¥5,600  
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)

## SOUP

### スープ

-  Clam Chowder in Bread Bowl ¥2,500  
クラムチャウダー をパンボウルに入れて

## SEAFOOD

### シーフード

|   |                     |
|---|---------------------|
|  Grilled Crimson Jobfish with Hot Vegetables, Olives, Capers and Dried Tomatoes<br>マーマチ(オオヒメ)のグリル 温野菜添え オリーブとケッパーとドライトマト | ¥4,700              |
| Grilled Salmon with Hot Vegetables, "Shikuwasa" Lime Butter<br>サーモングリル 温野菜添え シークワーサーバターで  | ¥4,300              |
|  Grilled Spangled Emperor with Hot Vegetables, White Wine Sauce<br>タマングリル 温野菜添え 白ワインソース                                  | ¥4,400              |
| Grilled Ruby Snapper with Hot Vegetables, Okinawan Scallion Genovese Sauce<br>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   | ¥4,600              |
| Grilled "Akajin" Grouper with Hot Vegetable, White Wine Sauce<br>赤仁ミーバイのグリル 温野菜添え 白ワインソース   | ¥5,300              |
| Special Garlic Shrimps<br>特製ガーリックシュリンプ  | ¥4,000              |
| Deep-fried "Gurukun" Fish with Okinawan Salt and Lemon<br>グルクン唐揚げ 沖縄の塩とレモンを添えて  | ¥3,200              |
|  Deep-fried Soft-Shell Crab with Okinawan Salt and Lemon (4 Crabs)<br>ソフトシェルクラブの素揚げ 沖縄の塩とレモンで(4杯)                      | ¥3,000              |
|  Steamed and Oven-baked Fresh Green Turban Shell with Garlic Butter<br>活夜光貝のガーリックバター焼き                                 | Market Price<br>時 価 |
| Grilled Fresh Homard Lobster with American Sauce<br>活オマール海老焼き アメリケーヌソース   | ¥17,000             |
| Hot Seafood Platter<br>Grilled Seasonal Fresh Fish, Squid, Prawn and Oyster<br>温製シーフードプラッター 鮮魚、ヤリイカ、エビ、牡蠣   | ¥12,000             |

## RICE/BREAD

### ライス/ブレッド

|  |        |
|--|--------|
|  Mediterranean-Style Cooked Rice with Seafood<br>魚介を使った地中海風炊き込みご飯 | ¥3,200 |
| Local "Shimeji" Mushroom and Oyster Rice<br>県産シメジ オイスターライス   | ¥4,000 |
| Assorted Bread<br>パンの盛り合わせ   | ¥1,000 |
| Carbonara Bread Bowl<br>カルボナーラパンボール  | ¥3,000 |

## STEAK

### 肉料理

|   |         |
|---|---------|
|  Grilled Steak with Hot Vegetables (450g)<br>ワンポンドグリルステーキ 温野菜添え (450g) | ¥12,000 |
| Grilled Beef L-Bone Steak with Hot Vegetables (600g)<br>L ボーングリルステーキ 温野菜添え (600g)   | ¥15,000 |
| Grilled Local Black Wagyu Steak with Hot Vegetables (180g)<br>県産黒毛和牛グリルステーキ 温野菜添え (180g)  | ¥20,000 |

### SIDE DISH

\*Please choose one (Mashed Potato or French Fries)

\*付け合わ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<br>サーターアンダギー 紅芋アイス添え              | ¥1,800 |
| Pavlova with Seasonal Fruit served with Milk Ice Cream<br>季節のフルーツを使ったパヴロヴァ ミルクアイス添え  | ¥2,000 |
|  Mango and Passion Fruit Opera served with Macaron<br>マンゴーとパッションフルーツのオペラ マカロン添え | ¥2,200 |
| Chocolate Fondant with "Amaou" Strawberry Ice Cream<br>フォンダンショコラ あまおうアイス添え   | ¥2,300 |

## COFFEE & TEA

### コーヒー & ティー

|                |      |                      |      |
|----------------|------|----------------------|------|
| Coffee<br>コーヒー | ¥950 | Blend Tea<br>ブレンドティー | ¥950 |
|----------------|------|----------------------|------|