



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
岩牡蠣(1個)

Market Price
時価

Iwagaki Oyster
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 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	¥3,800
Mozzarella Burrata and Tomato Caprese モッツアレラ ブッラータとトマトのカプレーゼ	¥4,400
 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	¥3,100
Tuna and Avocado Poke マグロとアボカドのポケ	¥3,000
"Umibudo" Seaweed Salad 海ぶどうサラダ	¥1,800

— HOT —

Japanese Flying Squid Fritters スルメ烏賊のフリット	¥2,800
Deep-fried Breaded Hiroshima Oysters Served with Green Soybeans and Lemon, Tartare Sauce (4pcs.) 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)	¥2,500
 "Busena Gold" Beer Steamed Pana Shellfish Garlic Flavor パーナ貝の"ブセナゴールド"ビール蒸し ガーリック風味	¥4,000
Steamed Mussels with White Wine and Dried Tomatoes, Anchovy 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	¥4,000
Assorted Fried Fish and French Fries フライドフィッシュとフライドポテト	¥3,200
Oven-roasted Oysters Rockefeller & Sea Urchin Sauce (6pcs.) 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)	¥5,600

SOUP

スープ

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


SEAFOOD

シーフード

 Grilled "Mi-bai" Grouper with Hot Vegetables, Olives, Capers and Dried Tomatoes ミーバイのグリル 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 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 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 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 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 特製ガーリックシュリンプ	¥4,000
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	¥3,200
 Deep-fried Soft-Shell Crab with Okinawan Salt and Lemon (4 Crabs) 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 活夜光貝のガーリックバター焼き	Market Price 時 価
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	¥17,000
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	¥12,000

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	¥3,200
Local "Shimeji" Mushroom and Oyster Rice 県産シメジ オイスターライス	¥4,000
Assorted Bread パンの盛り合わせ	¥1,000
Carbonara Bread Bowl カルボナーラパンボール	¥3,000

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)	¥12,000
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)	¥15,000
Grilled Local Black Wagyu Steak with Hot Vegetables (180g) 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 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 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 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 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 コーヒー	¥950	Blend Tea ブレンドティー	¥950
----------------	------	----------------------	------