

In Room Dining

インルームダイニング



RELAIS &
CHATEAUX

ご昼食 Lunch (12:00 - 16:00)

Salad サラダ	Mixed Green Salad 彩り野菜のサラダ		¥2,700
	Tomato and Mozzarella Caprese モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ		¥3,500
Sandwich サンドイッチ	Mixed Gourmet Sandwich ミックスサンドイッチ		¥2,200
Pasta & Curry パスタ&カレー	Spaghettini with Asari Clams, Local Vegetables and Bottarga アサリと読谷村産野菜のスパゲッティニ ボッタルガ風味		¥3,600
	Seafood and Local Vegetables Curry with Rice シーフードと読谷村産野菜のカレー		¥3,700
	Beef Curry with Steamed Rice ビーフカレー		¥4,200
Side Dish サイドディッシュ	Fried Chicken with French Fries フライドチキン ポテト添え		¥3,200
	Assorted Vegetables with Bagna Cauda Local Miso Flavor 温野菜の盛り合わせ 読谷村特産味噌風味のバーニャカウダーソース		¥3,200
	Assorted Bread (3Pieces) パンの盛り合わせ (3ピース)		¥1,200
Okinawan Dish 沖縄料理	Umukuji Tempura (Purple Sweet Potato Tempura) うむくじ天ぷら		¥1,800
	Okinawan Mozuku Seaweed in Vinegar もずく酢		¥2,100
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー		¥2,300
	Today's Chanpuru 本日のチャンプルー		¥2,700
	Okinawan Noodles 沖縄そば		¥2,500
	Rice ご飯		¥1,100
	Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Nori (Dried Laver) お食事セット (ご飯 味噌汁 漬物 海苔)		¥1,700
Desserts デザート	Today's Dessert 本日のデザート		¥2,100

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。

ご夕食 Dinner (17:00 - 21:00)

Appetizer 前菜	Mixed Green Salad 彩りサラダ	¥2,700
	Okinawan Fish Mi-Cuit*OURFARM*Daily Harvest with Vinaigrette 近海魚のミキュイ 農園仕立て さとうぎびのヴィネグレット	¥3,600
Pasta パスタ	Peperoncino with Local Chili Pepper 島唐辛子を使ったペペロンチーノ	¥3,700
	Bolognese Uza Style ボロネーゼ Uzaスタイル	¥3,500
Fish Dish 魚料理	Grilled Okinawan Fish and Local Vegetables Sauce Provence 県産魚のグリル 読谷村産野菜を添えて プロヴァンサルソース	¥6,000
	Steamed Okinawan Fish with White Wine and Fresh Herbs 近海魚の白ワイン蒸し “ボンファン” 自家農園ハーブの香り	¥6,100
Meat Dish 肉料理	Duck Leg Confit with Fried Local Potato 鴨モモ肉のコンフィ 読谷紅芋とポテトのフリット添え	¥3,700
	Grilled Australian Beef Tenderloin with Red Wine Sauce (150g) オーストラリア産テンダーロインのグリル 赤ワインソース (150g)	¥10,300
Side Dish サイドディッシュ	Fried Chicken with French Fries フライドチキン ポテト添え	¥3,200
	Assorted Vegetables with Bagna Cauda Local Miso Flavor 温野菜の盛り合わせ 読谷村特産味噌風味のバーニャカウダーソース	¥3,200
	Assorted Bread (3Pieces) パンの盛り合わせ (3ピース)	¥1,200
Dessert デザート	Today's Dessert 本日のデザート	¥2,100

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。

ご夕食 Dinner (17:00 - 21:00)

Okinawan Dish 沖縄料理	Okinawan-Style Fermented Tofu 豆腐よう		¥1,200
	Jimami Tofu (Peanut Tofu) ジーマミー豆腐		¥1,200
	Umukuji Tempura (Purple Sweet Potato Tempura) うむくじ天ぷら		¥1,700
	Okinawan Mozuku Seaweed in Vinegar もずく酢		¥2,100
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー		¥2,300
	Okinawan Noodles 沖縄そば		¥2,500
	Simmered Soki (Braised Pork Ribs) ソーキの旨煮		¥2,800
	Rice ご飯		¥1,100
	Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Nori (Dried Laver) お食事セット (ご飯 味噌汁 漬物 海苔)		¥1,700

お夜食 Late-Night Menu (21:00 - 22:00)

Light Meals
軽食

Okinawan-Style Fermented Tofu
豆腐よう



¥1,200

Jimami Tofu (Peanut Tofu)
ジーマミー豆腐



¥1,200

Okinawan Mozuku Seaweed in Vinegar
もずく酢

¥2,100

Okinawan Noodles
沖縄そば

¥2,500

Simmered Soki (Braised Pork Ribs)
ソーキの旨煮

¥2,800

Fried Chicken with French Fries
フライドチキン ポテト添え

¥3,200

お飲み物 Beverage List (7:00 - 22:00)

Non Alcoholic Drink ノンアルコール ドリンク	Cranberry Juice / クランベリージュース (200ml) キリッとした酸味、ビタミンCやポリフェノールが豊富	¥1,050
	Mango Juice / マンゴージュース (200ml) 濃厚な甘みとトロピカルな香り	¥1,050
	Didier Rose Sparkling / ディディエ ロゼ スパークリング (750ml) メルロー種100%のオーガニックノンアルコールワイン	Full bottle ¥6,350
Awamori 泡盛	Zanpa White / 残波 (白ラベル) 25度 フルーティーな香りと爽やかな飲み口が特徴の泡盛	¥4,700
	Koryu Aged 5 years / 古龍 5年古酒 35度 5年以上の熟成をも感じる、バランスのとれた泡盛	¥11,400
Champagne シャンパン	Nomine Renard Brut ノミネ ルナール ブリュット エレガントなアロマと果実味のある上品なシャンパン 近年最も注目を集めている実力派RMメゾン。	¥16,000
	Pommery Brut Royal NV ポメリー ブリュット ロワイヤル 洗練、完璧、伝統と革新への尊敬というスタイルを 表現したスタンダード キュベ	¥25,300
Sparkling Wine スパークリングワイン	ENSO Cremant de Bordeaux Brut Nature Yurigusa エンソー クレマン ド ボルドー ブリュット ナチュラル ユリグサ ソーヴィニヨンブランの華やかさ、極めてドライでありながら アカシアの蜂蜜やオレンジを思わせる豊かな果実味が特徴。 ボルドーで初の日本人醸造家が手掛けたドサーージュゼロのワイン。	¥12,700

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。

お飲み物 Beverage List (7:00 - 22:00)

White Wine 白ワイン	Picpoul de Pinet Hecht & Bannier ピクプールドピネエシェエバニエ ピクプールがもたらす快活でフレッシュな酸味に加え、塩味を感じる白ワイン	Full bottle ¥10,200
	Schonleber Blumlein Rheingau Koshu ションレーバー・ブリュームライン ラインガウ甲州 ドイツ産甲州100%使用 糖度と酸味のバランスのとれたワイン	¥15,900
	Mer Soleil Silver Unoaked Chardonnay メルソレイユシルバー アンオークド シャルドネ シャルドネ種の持つフレッシュさ、ミネラル感、複雑な味わいや深みを表現したワイン	¥16,500
Red Wine 赤ワイン	Hecht & Bannier Languedoc Rouge エシェエバニエ ラングドック ルージュ チェリーやブルーベリーのフレッシュなアロマが広がる南仏ワイン	¥7,600
	Woodlands Watson Vineyard Shiraz ウッドランズ ワトソンヴィンヤード シラズ 上質な口当たりでバランスの取れた余韻が楽しめる オーストラリアワイン	¥10,200
Sake 日本酒	Katsuyama Junmai-Ginjio KEN / Miyagi 勝山 純米吟醸 献 / 宮城県 上品な薫りと引きのよい後口、ほのかな酸味が魚介料理にマッチ	720ml ¥10,200