

In Room Dining
インルームダイニング



ご朝食 Breakfast (7:00-12:00)

こちらのメニューは前日夜9時までにバトラーサービスへお申し付けください。

Please contact Butler Service before 9 p.m.to order breakfast for the following morning.

洋朝食

Western Breakfast

お好みのドリンクを下記より2種類お選びください

オレンジジュース(100%果汁) / パイナップルジュース(100%果汁) / 牛乳 / 豆乳
Choice of Two Beverages: Orange juice / Pineapple juice / Milk / Soy milk

季節のサラダ(島塩ドレッシング または シークワーサードレッシングよりお選びください)
Seasonal Salad (Choice of Shima salt dressing or Shikuwasa lime dressing)

ベーカリーバスケット

Homemade Bakery Basket Served with Jam and Butter

フレッシュフルーツ

Fresh Fruits

プレーンヨーグルト

Plain Yogurt

お好みのメイン料理を下記よりお選びください

卵料理(オムレツ、スクランブルエッグ、フライドエッグ) / 「Our Farm」ベジタブルパスタ
Choice of your main dish : Egg dishes(Omelet / Scrambled Eggs / Fried Eggs)
or Vegetable Pasta

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

和朝食

Japanese Breakfast

Small Dish

小鉢

Steamed Rice

食事

Grilled Dish

焼物

Soup of the day

椀(日替わり)

Seasonal Morsel

猪口

Pickles

香の物

Simmered Dish

温物

Sweetness Dish

甘味

Egg Dish

卵料理

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 メー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