

## 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 21:00 (9 p.m.) to order breakfast for the following morning.

---

### Western Breakfast

#### 洋朝食

Choice of Two Beverages: Orange juice, Grapefruit juice, milk or soy milk

お好みのドリンクを2種類お選びください。

(オレンジジュース(100%果汁)、グレープフルーツジュース(100%果汁)、牛乳、豆乳)

Seasonal Salad (choice of Shima salt dressing or Tankan citrus dressing)

季節のサラダ (島塩ドレッシング または タンカンドレッシングよりお選びください。)

Homemade Bakery Basket Served with Jam and Butter

ベーカリーバスケット

Fresh Fruits

フレッシュフルーツ

Plain Yogurt

プレーンヨーグルト

Choice of Eggs: Scrambled, Fried, Boiled, Omelet or Spanish Omelet

卵料理をお好みで (スクランブル、フライドエッグ、ボイルドエッグ、オムレツ、スパニッシュオムレツ)

Grilled Bacon and Sausage

ジャンボソーセージとグリルベーコン

Coffee, Decaffeinated Coffee or Tea

コーヒー、カフェインレスコーヒー または 紅茶

---

### Japanese Breakfast

#### 和朝食

Small Dish

小鉢

Simmered Dish

温物

Grilled Dish

焼物

Steamed Rice

食事

Seasonal Morsel

猪口

Soup

汁

Salad

中鉢

Pickles

香の物

Egg Dish

卵料理

Our rice is grown domestically.  
国産米を使用しております。

## ご昼食&ご夕食 All Day Dining (12:00-21:00)

Appetizers 前菜	Carpaccio of Fresh Fish from Offshore 近海鮮魚のカルパッチョ	¥1,980
	Today's Antipasto 本日のアンティパスト	¥2,310
Soups スープ	Today's Soup 本日のスープ	¥1,430
Salads サラダ	Mixed Green Salad 彩りサラダ	¥1,210
	Tomato and Mozzarella Caprese モツアレチーズとトマトのカプレーゼ	¥1,980
Sandwiches サンドウィッチ	Mixed Gourmet Sandwich ミックスサンドウィッチ	¥1,540
Pastas & Curries パスタ&カレー	Tomato Sauce's Tariatere トマトソースのタリアッテレ	¥2,090
	Spaghettoni alle Vongole in Bianco 浅利のスパゲティーニビアンコ	¥2,310
	Grilled Vegetable Curry with Rice グリル野菜のカレーライス	¥2,090
	Beef Curry with Rice ビーフカレー	¥2,970
Fish Dish 魚料理	Grilled Okinawan Fish and Local Vegetables with Vin Blanc sauce 県産魚のグリル 読谷野菜を添えてヴァンブランソース	¥3,630
Meat Dish 肉料理	Grilled Australia Beef Tenderloin with Red Wine Sauce(150g) オーストラリア産テンドーロインのグリル 赤ワインソース (150g)	¥7,700

Our rice is grown domestically.  
国産米を使用しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表記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。

## ご昼食&ご夕食 All Day Dining (12:00-21:00)

---

Japanese and Okinawan Dish 和食・沖縄料理	Rice ご飯	¥440
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,100
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー	¥1,210
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,540
	Rafute ラフテー	¥1,870
Set Menu 丼物	Rafute Bowl of Yomitan Beni Pork with Soup and Small Side Dish 読谷紅豚ラフテー丼	¥3,410

---

Vegetables 野菜料理	French Fries フライドポテト	¥770
	Warm Vegetable Medley 温野菜の盛り合わせ	¥1,650

---

Desserts デザート	Today's Dessert 本日のデザート	¥1,430
------------------	----------------------------	--------

All prices inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

U-ID④ (2021-07-01) 表記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。

## お夜食 Late-Night Menu (21:00-22:00)

---

Light Meals 軽食	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,100
	Rafute Chimaki (3pc) ラフテーちまき 3個	¥1,650
	Rafute ラフテー	¥1,870
	Beef Curry with Rice ビーフカレー	¥2,970
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,540
	French Fries フライドポテト	¥770
	Fried Chicken (2pc) フライドチキン (2ピース)	¥1,210

Our rice is grown domestically.  
国産米を使用しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表記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。

U-10⑤ (2021-07-01)

## お飲み物 Beverage List (7:00-22:00)

---

Non Alcohol Drink ノンアルコール ドリンク	Aranciata Rossa / アランチャータ・ロッサ (275ml) ブラッドオレンジ独特の風味、色合い、強い香りが特徴	¥1,650
	Limonata / リモナータ (275ml) レモンの酸味が際立ち、わくわくするような新鮮さを感じるレモンソーダ	¥1,650
	Didie 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 ¥5,500
Awamori 泡盛	Zanpa White / 残波 (白ラベル) 25度 フルーティーな香りと爽快な飲み口の読谷村産の泡盛	¥4,070
	Koryu Aged 5years / 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	¥9,900
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 今最も注目を集めている実力派RMメゾン。	¥13,860
	Bollinger Special Cuvee NV ボランジェ スペシャル キュヴェ 最低でも3年熟成させた、力強い味わいのシャンパン	¥23,100
Sparkling Wine スパークリングワイン	Domaine Landron Omnibulles Brut Nature NV ドメヌ ランドロン オムニビュール ブリュット ナチュラル 爽やかな酸味を楽しめ、旨みのある上品な味わいのスパークリング	¥9,020

---

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記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。

## お飲み物 Beverage List (7:00-22:00)

---

White Wine 白ワイン Hecht & Bannier Languedoc Blanc  
エシュ エ バニエ ラングドック ブラン  
フレッシュな酸味と柑橘系の豊かなフレーバーの辛口白ワイン Full bottle  
¥6,600

Mer Soleil Silver Unoaked Chardonnay  
メールソレイユ シルバー アンオークシャルドネ  
シャルドネ種の持つフレッシュ感、ミネラル感、複雑味、  
深みを表現した白ワイン ¥13,200

---

Red Wine 赤ワイン Hecht & Bannier Languedoc Rouge  
エシュ 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 ¥6,600

Livernano Chianti Classico  
リヴェルナーノ キャンティ クラシコ  
酸と果実味、タンニンのバランスが取れた上品な1本 ¥8,800

---

Sake 日本酒 Tomio Junmai-Daiginjo/Kyoto  
富翁 純米大吟醸/京都府  
伏見名水仕込みのまろやかな味わい 300mlボトル 300ml  
¥1,870

Katsuyama Junmai-Ginjio KEN/Miyagi  
勝山 純米吟醸酒 献/宮城県  
うまみ控えめで引きのよい後口、ほのかな酸味が魚介料理にマッチ 720ml  
¥8,800