

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.

Western Breakfast

洋朝食

Choice of Two Beverages: Orange juice / Grapefruit juice / Milk / Soy milk

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

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 your main dish : Omelet or Egg Benedict or Original Galette or Shakshuka

お好みのメイン料理を下記よりお選びください

オムレツ/エッグベネディクト/オリジナルガレット/シャクシュカ

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

Japanese Breakfast

和朝食

Small Dish

小鉢

Steamed Rice

食事

Grilled Dish

焼物

Soup of the day

汁 (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)

Salads サラダ	Mixed Green Salad 彩り野菜のサラダ	¥1,540
	Tomato and Mozzarella Caprese モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ	¥2,420
Soups スープ	Today's Soup 本日のスープ	¥1,430
Sandwiches サンドイッチ	Mixed Gourmet Sandwich ミックスサンドイッチ	¥1,650
Pastas & Curries パスタ&カレー	Spaghettini with Okinawan Pork, Avocado and Tomato Sauce 島豚とアボカドのトマトスパゲッティニ	¥2,750
	Spaghettini with Asari clams, Local Vegetables and Bottarga アサリと読谷野菜のスパゲッティニ ボッタルガ風味	¥2,860
	Seafood and Local Vegetables Curry with Rice シーフードと読谷野菜のカレー	¥2,960
	Beef Curry with Rice ビーフカレー	¥3,300
Sidedish サイドディッシュ	French Fries フライドポテト	¥990
	Fried Chicken (2Ps) フライドチキン (2ピース)	¥1,540
	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ソース	¥2,200
	Assorted Bread (3Ps) パンの盛り合わせ (3ピース)	¥660
Okinawan Dish 沖縄料理	Umukuji Tempura (Purple sweet potato Tempura) うむくじ天ぷら	¥1,320
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,430
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー	¥1,540
	Today's Chanpuru 本日のチャンプルー	¥1,760
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,760
	Rice ご飯	¥660
	Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Nori (Dried Laver) お食事セット (ご飯 味噌汁 漬物 海苔)	¥1,100
Desserts デザート	Today's Dessert 本日のデザート	¥1,540

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。

ご夕食 Dinner (17:00 - 21:00)

Appetizers 前菜	Mixed Green Salad 彩りサラダ	¥1,540
	Okinawan Fish Mi-Cuit'OURFARM'Daily Harvest with Vinaigrette 近海魚のミキュイ 農園仕立て さとうきびのヴィネグレット	¥2,530
	Today's Appetizers 本日のアペタイザー	¥2,640

Pastas パスタ	Peperoncino with Local Chili Pepper 島唐辛子を使ったペペロンチーノ	¥2,530
	Bolognese Uza Style ボロネーゼ Uzaスタイル	¥2,640

Fish Dish 魚料理	Grilled Okinawan Fish and Local Vegetables Sauce Provence 県産魚のグリル 読谷野菜を添えて プロヴァンサルソース	¥4,950
	Steamed Okinawan Fish with White wine and Fresh Herbs 近海魚の白ワイン蒸し “ボンファン” ウザ農園ハーブの香り	¥4,950

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	¥2,970
	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)	¥8,470

Sidedish サイドディッシュ	French Fries フライドポテト	¥990
	Fried Chicken (2Ps) フライドチキン (2ピース)	¥1,540
	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ソース	¥2,200
	Assorted Bread (3Ps) パンの盛り合わせ (3ピース)	¥660

Desserts デザート	Today's Dessert 本日のデザート	¥1,540
------------------	----------------------------	--------

ご夕食 Dinner (17:00 - 21:00)

Okinawan Dish 沖縄料理	Okinawan-Style Fermented Tofu 豆腐よう	¥660
	Jimami Tofu (Peanut Tofu) ジーマミー豆腐	¥770
	Umukuji Tempura(Purple sweet potato Tempura) うむくじ天ぷら	¥1,320
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,430
	Broiled Suchika スーチカ炙り	¥1,540
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー	¥1,540
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,760
	Rafute ラフテー	¥2,200
	Rice ご飯	¥660
	Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Nori (Dried Laver) お食事セット (ご飯 味噌汁 漬物 海苔)	¥1,100

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

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

U-1D④ (2022-07-01) 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	Okinawan-Style Fermented Tofu 豆腐よう	¥660
	Jimami Tofu (Peanut Tofu) ジーマミー豆腐	¥770
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,430
	Broiled Suchika スーチカ炙り	¥1,540
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,760
	Rafute ラフテー	¥2,200
	French Fries フライドポテト	¥990
	Fried Chicken (2Ps) フライドチキン (2ピース)	¥1,540

お飲み物 Beverage List (7:00-22:00)

Non Alcohol 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) クランベリー独特の風味、香りが特徴 (Vegan対応)	¥770
	Mango Juice / マンゴージュース (200ml) 亜熱帯フルーツ特有の甘味、酸味が心地良い印象 (Vegan対応)	¥770
	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 ¥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が特徴の泡盛	¥4,070
	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	¥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
	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	¥22,000
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。	¥11,000

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		Full bottle
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が楽しめる辛口白ワイン	¥6,600
	Schonleber Blumlein Rheingau Koshu シヨンレーバー・ブリューム 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	¥13,750
	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、複雑味な味わいや深みを表現したワイン	¥14,300
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
	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	¥8,800
Sake		720ml
日本酒	Katsuyama Junmai-Ginjio KEN / Miyagi 勝山 純米吟醸酒 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	¥8,800

