

In Room Dining

インルームダイニング



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ーニ	¥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ーニ 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ーソース	¥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	¥1,980
	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

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 近海魚のミキューイ 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ーソース	¥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

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-10③ (2022-07-28)

ご夕食 Dinner (17:00 - 21:00)

Okinawan Dish 沖縄料理	Okinawan-Style Fermented Tofu 豆腐よう	¥880
	Jimami Tofu (Peanut Tofu) ジーマミー豆腐	¥880
	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	¥1,980
	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	¥880
	Jimami Tofu (Peanut Tofu) ジーマミー豆腐	¥880
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,430
	Broiled Suchika スーチカ炙り	¥1,540
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,980
	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)	¥880
	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)	¥880
	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感が特徴の泡盛	¥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	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に加え、塩味を感じる白ワイン	¥8,800
	Schonleber Blumlein Rheingau Koshu ションレーバー・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	¥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		
日本酒	Katsuyama Junmai-Ginjio KEN／Miyagi 勝山 純米吟醸酒 猷／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 ¥8,800

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。