

## ご朝食 Breakfast (7:00 – 12:00)

こちらのメニューは前日夜10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 22:00 (10 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 or 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)

**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.  
国産米を使用いたしております。

## 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	¥1,800
	Today's Antipasto 本日のアンティパスト	¥2,100
Soups スープ	Today's Soup 本日のスープ	¥1,300
Salads サラダ	Mixed Green Salad 彩りサラダ	¥1,100
	Tomato and Mozzarella Caprese モツアレチーズとトマトのカプレーゼ	¥1,800
Sandwiches サンドウィッチ	Mixed Gourmet Sandwich ミックスサンドウィッチ	¥1,400
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	¥1,900
	Spaghettoni alle Vongole in Bianco 浅利のスパゲティーニビアンコ	¥2,100
	Grilled Vegetable Curry with Rice グリル野菜のカレーライス	¥1,900
	Beef Curry with Rice ビーフカレー	¥2,700
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	¥3,300
Meat Dish 肉料理	Grilled Australia 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)	¥7,000

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

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.  
上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

## 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	¥400
	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,000
	Chanpuru with Wheat Gluten フーチャンプルー	¥1,100
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,400
	Rafute ラフテー	¥1,700
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	¥3,100

---

Vegetables 野菜料理	French Fries フライドポテト	¥700
	Warm Vegetable Medley 温野菜の盛り合わせ	¥1,500

---

Desserts デザート	Today's Dessert 本日のデザート	¥1,300
------------------	----------------------------	--------

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.  
上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

## お夜食 Late-Night Menu (21:00-22:00)

---

Light Meals 軽食	Sea Grapes 海ぶどう	¥1,000
	Rafute Chimaki (3pc) ラフテーちまき 3個	¥1,500
	Rafute ラフテー	¥1,700
	Beef Curry with Rice ビーフカレー	¥2,700
	Okinawan Noodles 沖縄そば	¥1,400
	French Fries フライドポテト	¥700
	Fried Chicken (2pc) フライドチキン (2ピース)	¥1,100

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

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.  
上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

## 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	¥1,500
	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	¥1,500
	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 ¥5,000

---

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の読谷村産の泡盛	¥3,700
	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	¥9,000

---

Champagne シャンパン	Beaumont des Crayeres Grande Reserve Brut NV ボーモン デクレイエール グラン レゼルヴ ブリュット 柑橘系のフレッシュな風味が心地良く、 後味はすっきりとしたシャンパン	¥12,600
	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	¥21,000

---

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	¥8,200
------------------------------	--	--------

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.  
上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

## 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 ¥6,000
	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 ドイツ産甲州を100%使用 糖度と酸味のバランスが良い白ワイン	¥12,600
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	¥6,000
	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	¥8,000
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 ¥1,700
	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 ¥8,000

---