

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zzarella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 |
