

BRUNCH MENU

7:00 - 14:00 (L.O.)



BRUNCH A

EGGS BENEDICT

Truffle Cream Egg Benedict
トリュフクリームのエッグベネディクト

BRUNCH B

MONTE CRISTO SANDWICH

Baked Ham and Gouda Cheese
Monte Cristo
ペイクドハムとゴーダチーズのモンテクリスト

BRUNCH C

TARTINE

"Surf and Turf"
Croissant Waffle Tartines
クロワッサンワッフルのタルティーンヌ
"サーフ&ターフ"

Agu Sausage and Smoked Bacon, Cheese Omelet, Grilled Pineapples, Quinoa and Yomitan Vegetables Caponata, Yomitan Carrot and Orange Râpées Salad, Truffle Salt French Fries, Tropical Fruits and Sparkling Wine Macedonia, Dragonfruit Yogurt and Granola

あぐーソーセージとスモークベーコンのグリル、チーズオムレット、グリルパイナップル、キヌアと読谷野菜のカポナータ、読谷人参とオレンジのラベサラダ、フライドポテト トリュフソルト、南国フルーツとスパークリングワインのマチェドニア、ピタヤヨーグルトとグラノーラ



BRUNCH D

BENTO

Mornings in Okinawa
沖縄の朝

"Jyu-shi" Rice Ball ・ Okinawan Onion Miso Rice Ball, Okinawan Salt Grilled Salmon, Asian Goya Bitter Melon Stir Fry, Grated Carrot Roll, Mozuku Seaweed Stock Infused Japanese Omelet, Minced Okinawan Prawn in Tianmian Sauce Fresh Okinawan Vegetable Spring Roll, Okinawan Pancake with A-sa Seaweed Sauce, Marinated Okinawan Tuna Spicy Frit, Fried Taanmu (Taro) Potato, Yanbaru Chicken with Acerola Tartar, Okinawa Soba Ketchup Pork and Eggs, Pickled Okinawan Okra, Assorted Simmered Okinawan Vegetables, Fruit Platter
じゅーしーおにぎり・島葱油味噌のおにぎり、鮭の島マース焼き、アジアンゴーヤちゃんぶる、人参しりしり巻、水雲出汁巻、県産車海老の甜麵醬そば、島野菜生春巻き、ひらやーちーのアーサーたれ、県産マクロの漬け ビリ辛フリット、田芋フライ、やんばる鶏のアセロラタルタル、沖縄そばのケチャップポーク玉子、県産オクラの浅漬け、焼き島野菜炊き合わせ、果実盛り合わせ

SALAD & SOUP

2 Varieties of Salad and Soup Buffet Style

サラダとスープはbuffetスタイルで



FRESH MIX SALAD

フレッシュミックスサラダ

The salad which colors it and is abundant with herb and vegetables made in Okinawa.

ハーブや沖縄県産の野菜を使用した、彩り豊かなサラダです。

POWER CHOPPED SALAD

パワーチョップドサラダ

Meat, seafood, cheese and the healthy salad which can take carbohydrates, a protein and fat matter with one dish when putting topping material pulse and grains like in.

肉、魚介類、チーズ、豆類、穀類など好みの具材を入れて一皿で炭水化物、タンパク質、脂質を摂れるヘルシーなサラダです。

TOPPING

トッピング各種

Bacon, Cashew Nuts, Parmesan Cheese, Chickpeas, Croutons, Mozzarella Cheese, Olives

ベーコン、カシューナッツ、パルメザンチーズ、ガルバンゾー、クルトン、モッツアレラチーズ、オリーブ

DRESSING

ドレッシング各種

Tankan Mandarin Dressing, Okinawan Basil Dressing, Mango Dressing, Passionfruit Dressing, Red Dragonfruit Dressing, Maple Dressing

たんかんどレッシング、県産バジルのドレッシング、マンゴードレッシング、

パッションフルーツドレッシング、真っ赤なドラゴンフルーツドレッシング、メープルドレッシング

SOUP OF THE DAY

本日のスープ

日替わりスープとなりますので、内容はスタッフまでお問い合わせください。

島豚と冬瓜のコンソメスープ

味噌汁(いなむるち)

具沢山の味噌汁で、特有の甘い白みそで味付けをした沖縄の郷土料理

あさりのうま味たっぷりクラムチャウダー

アーサのすまし汁

*All listed prices are excluding tax. ※記載の料金に消費税は含まれておりません。

BAR & RESTAURANT

TASTE

BRUNCH MENU

7:00 - 14:00 (L.O.)

The BRUNCH menu is the basket style you can also bring back to your room.
BRUNCHメニューはお部屋にもお持ち帰りいただけるバスケットスタイルです。



BRUNCH A

EGGS BENEDICT

Truffle Cream Egg Benedict
トリュフクリームのエッグベネディクト

BRUNCH B

MONTE CRISTO SANDWICH

Baked Ham and Gouda Cheese
Monte Cristo
ペイクドハムとゴーダチーズのモンテクリスト

BRUNCH C

TARTINE

"Surf and Turf"
Croissant Waffle Tartines
クロワッサンワッフルのタルティーンヌ
"サーフ&ターフ"

Agu Sausage and Smoked Bacon, Cheese Omelet, Grilled Pineapples, Quinoa and Yomitan Vegetables Caponata, Yomitan Carrot and Orange Râpées Salad, Truffle Salt French Fries, Tropical Fruits and Sparkling Wine Macedonia, Dragonfruit Yogurt and Granola

あぐーソーセージとスモークベーコンのグリル、チーズオムレット、グリルパイナップル、キヌアと読谷野菜のカポナータ、読谷人参とオレンジのラベサラダ、フライドポテト トリュフソルト、南国フルーツとスパークリングワインのマチェドニア、ピタヤヨーグルトとグラノーラ



BRUNCH D

BENTO

Mornings in Okinawa
沖縄の朝

"Jyu-shi" Rice Ball ・ Okinawan Onion Miso Rice Ball, Okinawan Salt Grilled Salmon, Asian Goya Bitter Melon Stir Fry, Grated Carrot Roll, Mozuku Seaweed Stock Infused Japanese Omelet, Minced Okinawan Prawn in Tianmian Sauce Fresh Okinawan Vegetable Spring Roll, Okinawan Pancake with A-sa Seaweed Sauce, Marinated Okinawan Tuna Spicy Frit, Fried Taanmu (Taro) Potato, Yanbaru Chicken with Acerola Tartar, Okinawa Soba Ketchup Pork and Eggs, Pickled Okinawan Okra, Assorted Simmered Okinawan Vegetables, Fruit Platter
じゅーしーおにぎり・島葱油味噌のおにぎり、鮭の島マース焼き、アジアンゴーヤちゃんぶる、人参しりしり巻、水雲出汁巻、県産車海老の甜麵醬そば、島野菜生春巻き、ひらやちーのアーサーたれ、県産マグロの漬け ピリ辛フリット、田芋フライ、やんばる鶏のアセロラタルタル、沖縄そばのケチャップポーク玉子、県産オクラの浅漬け、焼き島野菜炊き合わせ、果実盛り合わせ

SALAD & SOUP

2 Varieties of Salad and Soup Buffet Style

サラダとスープはbuffetスタイルで



FRESH MIX SALAD

フレッシュミックスサラダ

The salad which colors it and is abundant with herb and vegetables made in Okinawa.

ハーブや沖縄県産の野菜を使用した、彩り豊かなサラダです。

POWER CHOPPED SALAD

パワーチョップドサラダ

Meat, seafood, cheese and the healthy salad which can take carbohydrates, a protein and fat matter with one dish when putting topping material pulse and grains like in.

肉、魚介類、チーズ、豆類、穀類など好みの具材を入れて一皿で炭水化物、タンパク質、脂質を摂れるヘルシーなサラダです。

TOPPING トッピング各種

Bacon, Cashew Nuts, Parmesan Cheese, Chickpeas, Croutons, Mozzarella Cheese, Olives
ベーコン、カシューナッツ、パルメザンチーズ、ガルバンゾー、クルトン、モッツアレラチーズ、オリーブ

DRESSING ドレッシング各種

Tankan Mandarin Dressing, Okinawan Basil Dressing, Mango Dressing, Passionfruit Dressing, Red Dragonfruit Dressing, Maple Dressing
たんかんどレッシング、県産バジルのドレッシング、マンゴードレッシング、パッションフルーツドレッシング、真っ赤なドラゴンフルーツドレッシング、メープルドレッシング

SOUP OF THE DAY

本日のスープ

日替わりスープとなりますので、内容はスタッフまでお問い合わせください。

島豚と冬瓜のコンソメスープ

味噌汁(いなむるち)

具沢山の味噌汁で、特有の甘い白みそで味付けをした沖縄の郷土料理

あさりのうま味たっぷりクラムチャウダー

アーサのすまし汁

*All listed prices are excluding tax. ※記載の料金に消費税は含まれておりません。