

DINNER MENU

(18:00~21:30 L.O.)

冷製料理



沖縄前菜盛り合わせ

沖縄前菜盛り合わせ

¥1,800

日替わりでご提供する沖縄満喫前菜
彩りよく色々な沖縄食材をアレンジ

シャコ貝と海ぶどうの刺身

¥1,200

歯応えあるシャコ貝をさっぱりとした
シークワサータレと薬味で和えたサラダ仕立ての刺身

鮮魚と季節野菜の中華風刺身サラダ仕立て

¥1,300

鮮魚をたっぷり細切り野菜と豪快に混ぜて頂く中華風サラダ

やんばる鶏とハンダマのシーザーサラダ

¥900

しっとりとしたやんばる鶏ムネを地野菜とともに
和風シーザータレで頂くチキンサラダ

豆腐餅と海ぶどうのトマトサラダ

¥850

島豆腐を紅麴、泡盛で発酵させた珍味「豆腐餅」を
ドレッシングにしたトマトサラダ

地野菜と沖縄フルーツのワイルドサラダ

¥850

旬の地野菜とフルーツの味、食感を活かしたヴィーガンサラダ
*ヴィーガン対応メニュー

薬味のもずく酢

¥650

沖縄の磯の香りを楽しめるもずく酢

海ぶどう シークワサーポン酢

¥650

沖縄名物海ぶどう
別名海のキャビアとも言われ食感を楽しめます

島タコ唐揚げとパクチー シークワサー胡椒

¥950

やわらか食感の島タコ唐揚げにパクチーと
シークワサー胡椒のアクセント

ミミガーと島らっきょう和え

¥600

コリコリ食感のミミガーと島らっきょうの
ピリっとした辛さが癖になる一品

鮮魚の刺身 塩昆布と梅醤油

¥950

新鮮魚を梅醤油と塩昆布でさっぱりと頂く刺身

沖縄県産黒毛和牛のたたき

¥1,700

低温調理で肉の旨味を活かし
生姜風味のたれと柑橘のエスプーマがアクセント

サラダ



鮮魚と季節野菜の中華風刺身サラダ仕立て

BAR & RESTAURANT

TASTE

※記載の料金には消費税が含まれています。
別途 10% のサービス料を頂戴いたします。

DINNER MENU

(18:00~21:30 L.O.)

肉料理 & 魚料理

いまいゆのガーリックバター焼き 磯風味

¥1,300

いまいゆ(鮮魚)をアーサーのガーリックバターでふっくらと焼き上げた魚料理

本ソーキの甘辛炭火焼き

¥1,500

豚の骨付きを柔らかく煮、甘辛のたれを塗りながらじっくりと炭火で焼き上げ香ばしく仕上げた一品

イナムルチー味噌の豚角煮

¥1,500

沖縄定番の豚角煮を濃厚味噌のイナムルチーで煮込んだ一品

島豚と沖縄野菜のサムギョプサル

¥1,600

カリッと焼いた煮豚のオリジナルサムギョプサル
沖縄野菜のナムルと沖縄味噌でお召上がりください



本ソーキの甘辛炭火焼き



旨辛・沖縄火鍋 (2~3人前)



石垣牛の炭火焼 にんにくクレソンバター

県産和牛と琉球あぐー豚の照り焼きハンバーグ 卵黄甘だれ添え

¥1,900

卵黄と甘辛の照り焼きソースとの相性のよいあぐー豚、沖縄県産和牛の贅沢ハンバーグ

旨辛・沖縄火鍋 (2~3人前)

¥2,500

やんばる鶏、あぐー、海老と中国スパイスの効いた汁なし旨辛火鍋

やんばる島豚あぐーのしゃぶしゃぶ (2人前)

¥2,500

「やんばる島豚あぐー」をあぐー豚とんこつ濃厚出汁でお召上がりいただく一品

いまいゆ一尾まるごと 沖縄アクアパッツァ (2~3人前)

¥2,800

沖縄の海をイメージした鮮魚の沖縄アクアパッツァ
やさしい鰹と魚介の出汁でお召上がりいただきます

石垣牛の炭火焼 にんにくクレソンバター

¥2,900

シークワサー塩と刻みわさを添えてお召上がりいただく、炭火焼きでレアに仕上げた一品

BAR & RESTAURANT

TASTE

※記載の料金には消費税が含まれています。
別途10%のサービス料を頂戴いたします。

DINNER MENU

(18:00~21:30 L.O.)

一品料理



とろとろジーマーミ豆腐と紅芋の揚げまんじゅう

とろとろジーマーミ豆腐と紅芋の揚げまんじゅう ¥650

ジーマーミ豆腐の甘みと紅芋の深みのある甘みがマッチした揚げ芋まんじゅう

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー ¥700

ゴーヤーに出汁の味をしみこませ食べやすく上品に仕上げたゴーヤーちゃんぷるー

島豚とキノコのオイスターソース炒め ¥750

島豚とキノコの旨味をふわふわ卵に閉じ込めた中国山東風料理

沖縄太もずくの春巻き ¥850

太さが特徴の県産もずくをたっぷり詰め込んだ食感が楽しい春巻き

島らっきょうのオリオンビール天ぷら ¥900

泡盛やビールとよく合う、ピリ辛沖縄らっきょう

鮮魚ともずくのオリオンビール天ぷら ¥900
島唐辛子塩

オリオンビールの衣で揚げ、外サクサク中はフワフワに仕上げた天ぷら

桜海老の揚げ出しジーマーミ豆腐 ¥900

とろとろのジーマーミ豆腐（落花生豆腐）に桜海老を纏わせて揚げ出汁餡で仕上げました

揚げだしジーマーミ豆腐 ¥900

くるま麩の衣で揚げた優しい味の揚げ出汁ジーマーミ豆腐
*ヴィーガン対応メニュー

とろとろ軟骨ソーキの炙り焼き わさびネギ添え ¥1,000

軟骨（ソーキ）を3日間じっくりトロトロに煮込みあぶり焼きで香ばしさ漂う一品

鶏唐と砂ずりのコーレーグース炒め ¥1,000

コリコリ食感の砂ずりとジューシーな鶏唐を沖縄の調味料コーレーグースをブレンドしたタレで炒めた一品

てびちの唐揚げ ¥1,200

とろとろに煮込んだてびちを唐揚げにし甘辛醤油タレで和えた一品



桜海老の揚げ出しジーマーミ豆腐



鮮魚ともずくのオリオンビール天ぷら島唐辛子塩

BAR & RESTAURANT

TASTE

※記載の料金には消費税が含まれています。
別途10%のサービス料を頂戴いたします。

DINNER MENU

(18:00~21:30 L.O.)

飯物&麺物

昔ながらのそーめんちゃんぷるー

¥700

沖縄定番料理のそーめんちゃんぷるー 鰹出汁とラードで炒めるのが旨味の決め手

出汁香る沖縄そば

¥850

あっさりとした鰹出汁の香り高い沖縄そば

沖縄県産キノコと地野菜のトマトパスタ

¥1,200

旬の野菜を豊富に使った地野菜トマトパスタ
*ヴィーガン対応メニュー

沖縄県産黒毛和牛 “石垣牛”のひつまぶし

¥2,800

石垣牛の一番柔らかい部位を使用したひつまぶし
甘辛い醤油だれがご飯とよく合う一品

海ぶどうともずくの冷やしソーメン

¥800

もずくのつるつる感と海ぶどうのプチプチがアクセントになる白出汁の冷やしそーめん

地野菜と大豆ミートのスパイスタコライス

¥950

オリジナルで配合したスパイスでじっくり煮込んだタコライス
*ヴィーガン対応メニュー

和牛そばろの石焼ビビンパ

¥1,000

沖縄野菜のナムル
ここだけで食べれる和牛そばろの石焼ビビンパ



県産黒毛和牛“石垣牛”のひつまぶし



地野菜と大豆ミートのスパイスタコライス

DINNER MENU

(18:00~21:30 L.O.)

甘味



読谷村産紅芋とぜんざいのモンブランかき氷



読谷ぼーぼーのクレープ仕立て黒糖アイス添え

読谷村産紅芋と ぜんざいのモンブランかき氷

¥700

金時豆の「沖縄ぜんざい」と紅芋モンブランクリームのかき氷
ココナッツの香りも楽しめます

読谷ぼーぼーのクレープ仕立て 黒糖アイス添え

¥700

クレープ仕立てに焼き上げた沖縄クレープ「ぼーぼー」
月桃クリームを巻きました

ココナッツバナナアイス

¥650

ココナッツの香りと濃厚なバナナが相性抜群のアイス
*ヴィーガン対応メニュー

沖縄さんぴん茶のブランマンジェ ぶくぶく茶仕立て

¥700

沖縄伝統にぶくぶく茶をデザート仕立てにした一品
かき混ぜて食べると渋味、甘味、塩味のバランスを楽しめます

お飲み物

ホットコーヒー

¥660

カフェラテ

¥770

ホットオリジナルティー

¥660

アイスコーヒー

¥660

アイスカフェラテ

¥770

アイスオリジナルティー

¥660

BAR & RESTAURANT

TASTE

※記載の料金には消費税が含まれています。
別途10%のサービス料を頂戴いたします。