

沖縄ブランド 黒毛和牛

黒毛和牛のタリアッタ.....1200
和牛のタタキ風ビーフを新鮮野菜に包んでヘルシーに。

黒毛和牛のステーキ丼.....1800
ボリュームたっぷりの和牛ステーキ丼を贅沢に。

OKINAWAブランド黒毛和牛
ビーフステーキ
(カットステーキにも出来ます)

150g.....¥2800

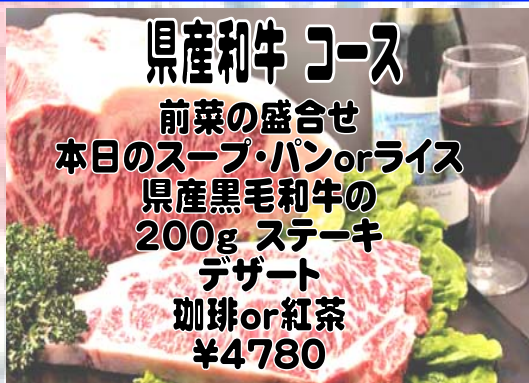
200g.....¥3800

300g.....¥5300

プラス¥980ディナーコースにできます。

黒毛和牛の赤ワイン煮込み・2480
県産黒毛和牛を赤ワインで時間をかけて
煮込みました。コースでお勧めです。

トリッパと牛スジの
プロヴァンス風煮込み.....1600
プラス¥980ディナーコースにできます。



県産和牛 コース
前菜の盛合せ
本日のスープ・パンorライス
県産黒毛和牛の
200g ステーキ
デザート
珈琲or紅茶
¥4780

山原ハーブ鶏 今帰仁ブランド

冷製山原ハーブ鶏で
前菜風盛り.....800

タップリの今日の野菜で
冷製チキンサラダ.....950
自慢のドレッシングでパンパンジー風

山原ハーブ鶏とパルミジャーノ
チーズリゾット.....1800

山原ハーブ鶏のコンフィー
ハーフホールサイズ.....1800
塩漬鶏のロースト、皮はパリット中はジューシー
プラス¥980ディナーコースにできます。

山原ハーブ鶏ハーフホールサイズ
モロッコ風煮込み.....1700
クミン、レモンなどと塩味で蒸し煮した料理。
プラス¥980ディナーコースにできます。

当店自慢のお勧めNo.2

山原ハーブ鶏の悪魔風
ハーフホールサイズ.....1900
香辛料をタップリ効かしたトスカナ料理。



山原鶏 コース
前菜の盛合せ
本日のスープ・パンorライス
山原ハーブ鶏の悪魔風
ハーフホールサイズ
デザート
珈琲or紅茶
¥2880

お勧め単品メニューを コースメニューへ

プラス¥980で ガッツリ 野菜の前菜盛り
本日のスープ・パンorライス
今日のデザート...珈琲or紅茶

アグー豚のイタリアンハンバーグ
ヘルシーなアグー豚をイタリア風ハンバーグに
単品1300 コース 2280

今魚のカルトッチョ

今魚と野菜を紙で包みオープンで焼いた料理
単品 1800 コース 2780

山原ハーブ鶏ハーフホールサイズ
モロッコ風煮込み
クミン、レモンなどと塩味で蒸し煮した料理。
単品 1700 コース 2680

島豚のダイナミック

Big. サイズ スペアリブ

Big. サイズのスペアリブを自慢のタレでバーベキュー。
単品 1980 コース 2960

トリッパと牛スジの
プロヴァンス風煮込み

トリッパ(牛の第二胃袋)をハーブや野菜ニンニクなどで
柔らかく煮込んだ料理。

単品 1600 コース2580

Dinner

幻の黒豚 アグー豚と島豚

アグー豚の自家製生ハム.....1200

料理長自慢の前菜です。

島豚のスーチカー(炙り塩豚)・・750

沖縄パンチェッターお酒の肴に。

Pizza

スーチカーと野菜のピザ.....1400

パンチェタと野菜たっぷりのピザ。

アグー豚のミラノ風カツレツ.....1600

プラス¥980ディナーコースにできます。

アグー豚のローマ風煮込み.....1400

トマトとハーブで煮込み、ミント風味。

プラス¥980ディナーコースにできます。

アグー豚のイタリアンハンバーグ・1300

プラス¥980ディナーコースにできます。

アグー豚の味噌漬けステーキ・・1580

旨味たっぷりのアグー豚の漬け味噌炙り焼きステーキ。

当店自慢の
お勧めNO.1

島豚のダイナミック

Big. サイズ スペアリブ・・1980

プラス¥980ディナーコースにできます。

アグー豚のディナーコース

前菜の盛合せ

本日のスープ・ハンorライス

アグー豚のミラノ風

カツレツ

デザート

珈琲or紅茶

¥2580

恩納の駅から テイクアウトの野菜

OKINAWA野菜のサラダ

島ラッキョのピクルスサラダ・・600

青パパイヤのサラダ(肉料理に)・600

島にんじんのサラダ(魚料理に)・600

島ラッキョとタコのマリネ.....1000

今日の野菜でシーザーサラダ・950

島ラッキョと魚介のフリット・・・1200

Pizza 島ラッキョと魚介の天ぷらです。

本日の八百屋サラダピザ.....1300

季節の野菜たっぷりのヘルシーピザ。

当店自慢のオリジナル麺で

パスタ 季節の野菜たっぷりの

ペペロンチーノ.....1300

牛エビのアラビアータ.....1800

アグー豚のポロネーゼ.....1600

プラス¥980ディナーコースにできます。

パスタと野菜のディナーコース

前菜の盛合せ

本日のスープ・ハンorライス

旬の野菜と自家製パスタで作る

野菜たっぷりのペペロンチーノ

デザート

珈琲or紅茶

¥2280

今魚 近隣の漁港から

本日の今魚のカルパッチョ.....1200

日によって魚が変わります

今魚のエスカベッシュ.....950

今魚と島野菜のイタリア風南蛮漬。

近海魚のマリネサラダ.....1500

海の幸マリネで島野菜サラダ。

ピッツアペスカトーラ(海幸)・・・1600

海の幸たっぷりのピザ。

今魚のカルトッチョ.....1800

今魚と香草等を紙で包み焼にした料理。

プラス¥980ディナーコースにできます。

牛エビのハーブグリル.....2200

ビックサイズの県産牛エビ。

プラス¥980ディナーコースにできます。

料理長の
お勧め

今魚の OKINAWA 風

アクアパッツア

沖縄料理のマース煮(塩煮)・・2800

恩納村仲泊のマース(海水)を使っています。

今魚のディナーコース

前菜の盛合せ

本日のスープ・ハンorライス

今魚のOKINAWA風

アクアティマーレ

デザート

珈琲or紅茶

¥3780

Dinner