



## Chef's Special

シェフズスペシャル

Special Seafood Platter (For 2~3 persons)  
シーフードプラッター 贅沢なアペタイザー  
(2~3人前)

¥14,000

Marseille Bouillabaisse (For 2 persons)

マルセイユ風ブイヤベース  
(2人前)

¥10,000

Slow cooked over low heat with Provençal herbs - Highly Recommended.  
新鮮な魚介や甲殻類からじっくりと時間をかけて旨味を取り出した  
シェフこだわりの一品です



Oyster Platter (2 Kinds of Iwagaki Oyster and 3 Kinds of Magaki Oyster) ¥6,000  
オイスタープラッター 岩牡蠣2種、真牡蠣3種

\*\*\*

Iwagaki Oyster (Oki-Amacho, Shimane) ¥1,900  
島根県隠岐海士町産岩牡蠣(1個)

Iwagaki Oyster (Goto Islands, Nagasaki) ¥1,500  
長崎県五島列島産岩牡蠣(1個)

Magaki Oyster (Sakoshi, Hyogo) ¥1,000  
兵庫県坂越産真牡蠣(1個)

Magaki Oyster (Yonesaki, Iwate) ¥1,000  
岩手県米崎産真牡蠣(1個)

Magaki Oyster (Mushiage, Okayama) ¥900  
岡山県虫明産真牡蠣(1個)

\* Menu offerings are subject to climate and market conditions.  
\* 天候、市場等の都合により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

## APPETIZER

### オードブル

#### — COLD —

-  Romaine Salad Parmigiano Flavor ¥2,000  
ロメインサラダ パルミジャーノの香りを乗せて
- Mozzarella Burrata and Tomato Caprese ¥3,800  
モッツアレラ ブラッターとトマトのカプレーゼ
-  Smoked Tuna and "Umibudo" Seaweed with Ravigote Sauce ¥2,000  
マグロの軽いスモークと海ぶどう ラビゴットソース
- Tuna and Avocado Poke ¥2,000  
マグロとアボカドのpoke
- "Umibudo" Seaweed Salad ¥1,500  
海ブドウサラダ

#### — HOT —

- Japanese Flying Squid Frit ¥2,200  
スルメ烏賊のフリット
- Deep-fried Hiroshima Oysters with Green Soybeans and Tartare Sauce ¥1,800  
広島県産カキフライ タルタルソースとレモン添え
-  "Busena Gold" Beer Steamed Pana Shellfish ¥3,400  
パーナ貝の"ブセナゴールド"ビール蒸し ガーリック風味
- Anchovy White Wine Steamed Mussels and Dried Tomatoes Herb Flavor ¥3,000  
ムール貝のドライトマトとアンチョビ白ワイン蒸し 香草風味
- Assorted Fried Fish and French Fries ¥2,200  
フライドフィッシュとフライドポテト
- Oven-roasted Oysters Rockefeller & Sea Urchin Sauce (6pcs.) ¥4,800  
牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き(6個入り)
- Ajillo of Oysters and Nakijin King Trumpet Mushrooms served with Baguette ¥4,500  
牡蠣と今帰仁産エリンギのアヒージョ バケット添え
- Deep-fried Oyster with Spicy Potatoes ¥3,300  
牡蠣のフリット スパイシーポテト添え

## SOUP

### スープ

-  Clam Chowder in Bread Bowl ¥2,000  
クラムチャウダー をパンボウルに入れて


## SEAFOOD

### シーフード

|   |         |
|---|---------|
|  Grilled Grouper with Hot Vegetables, Olive and Caper<br>ミーバイグリル 温野菜添え オリーブとケッパーとドライトマト  | ¥3,900  |
| Grilled Salmon with Hot Vegetables, "Shikuwasa" Lime Butter<br>サーモングリル 温野菜添え シークワーサーバターで  | ¥3,200  |
|  Grilled Spangled Emperor with Hot Vegetables, White Wine Sauce<br>タマングリル 温野菜添え 白ワインソース  | ¥3,600  |
| Grilled Ruby Snapper with Hot Vegetables, Okinawan Scallion Genovese Sauce<br>赤マチのグリル 温野菜添え 島葱のジェノベーゼ風ソース   | ¥3,800  |
| Grilled "Akajin" Grouper with Hot Vegetable, White Wine Sauce<br>赤仁ミーバイのグリル 温野菜添え 白ワインソース   | ¥4,400  |
| Parrot Fish Frit with Okinawan Salt and Lemon<br>イラブチャーのフリット 沖縄の塩とレモンを添えて   | ¥4,200  |
| Deep-fried "Gurukun" Fish with Okinawan Salt and Lemon<br>グルクン唐揚げ 沖縄の塩とレモンを添えて  | ¥2,000  |
|  Deep-fried Soft-Shell Crab with Okinawan Salt and Lemon<br>ソフトシェルクラブの素揚げ 2尾を沖縄の塩とレモンで | ¥2,000  |
|  Steamed and Oven-baked Fresh Green Turban Shell with Garlic Butter<br>活夜光貝のガーリックバター焼き | ¥9,900  |
| Grilled Fresh Homard Lobster with American Sauce<br>活オマール海老焼き アメリケーヌソース   | ¥14,000 |
| Hot Seafood Platter<br>Grilled Seasonal Fresh Fish, Squid, Prawn and Oyster<br>温製シーフードプラッター 鮮魚、ヤリイカ、エビ、牡蠣   | ¥8,500  |

## RICE/BREAD

### ライス/ブレッド

|  |        |
|--|--------|
|  Mediterranean-Style Cooked Rice with Seafood<br>魚介を使った地中海風炊き込みご飯 | ¥2,500 |
| Local "Shimeji" Mushroom and Oyster Rice<br>県産シメジ オイスターライス   | ¥3,300 |
| Assorted Bread<br>パンの盛り合わせ   | ¥700   |
| Carbonara Bread Bowl<br>カルボナーラパンボール  | ¥2,200 |

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

## STEAK

### 肉料理

|   |         |
|---|---------|
|  Grilled Steak with Hot Vegetables (450g)<br>ワンポンドグリルステーキ 温野菜添え (450g) | ¥9,900  |
| Grilled Beef L-Bone Steak with Hot Vegetables (600g)<br>L ボーングリルステーキ 温野菜添え (600g)   | ¥12,000 |
| Grilled Cube Roll Steak with Hot Vegetables (300g)<br>キューブロールグリルステーキ 温野菜添え (300g)   | ¥7,000  |


### SIDE DISH

\*Please choose one (Mashed Potato or French Fries)

\*付け合せはマッシュポテトまたはフライドポテトからお選びください

## DESSERT

### デザート

|  |        |
|--|--------|
|  Okinawan Ball Donut with "Beniimo" Ice Cream<br>サーターアンダギー 紅芋アイス添え                      | ¥1,400 |
| "Crémet d'Anjou" Berry Sauce with "Amaou" Strawberry Ice Cream<br>クレーム・ダンジュ ベリーのソース あまおうアイス添え  | ¥1,400 |
| Ice Cream Puff with Triple Berry Sauce<br>アイスクリームシューサンド トリプルベリーソース   | ¥1,600 |
|  Chocolate Fondant Raspberry Sauce with Mango Ice Cream<br>フォンダンショコラ ラズベリーソース マンゴーアイス添え | ¥1,800 |

## COFFEE & TEA

### コーヒー & ティー

|                     |      |                       |      |
|---------------------|------|-----------------------|------|
| Coffee<br>コーヒー      | ¥800 | Café au Lait<br>カフェオレ | ¥900 |
| Cappuccino<br>カプチーノ | ¥900 | Blend Tea<br>ブレンドティー  | ¥800 |