

琉球御膳

ソーキ、ゴーヤーチャンプルー、
沖縄そばなど琉球料理が
一度に楽しめる一品です。

ご飯・沖縄そば付

2,860円 +1,210円



ゴーヤー チャンプルー定食

沖縄定番の郷土料理。
苦味を抑えたゴーヤーと沖縄独特の
豆腐「島豆腐」を使用した
炒め料理となっています。

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,650円

沖縄そば御膳

ソーキ、テビチ、三枚肉が入り
一度に3種類を楽しめる一品です。

じゅーしー・小鉢・香物付

1,650円



□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助券付プランのお客様の差額金額になります。

やんばる鶏と島豚の 鉄板焼き

肉質が柔らかく、旨味のある2種の沖縄県産肉。
肉本来の味を楽しんだ後、
旨辛の醤油ダレ、山葵でお楽しみ下さい。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,350円 +700円



中身汁定食

じっくり煮込んだ中身を
鰹と豚骨出汁で仕上げました。

ご飯・小鉢・香物付

1,650円

ポーク玉子定食

沖縄のソウルフードと言われるスパムと
玉子焼きの沖縄名物の定食です。

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,900円 +250円



□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助券付プランのお客様の差額金額になります。



ガーリックソース
or
デミグラスソース

サーロインステーキ

穀物飼料を主として育ったブラックアンガス牛は柔らかな食感と赤身本来の旨みの特徴です。200gとボリュームも満点なステーキを2種のお好みソースからお選びいただきご賞味ください。

サラダ・スープ・ライス付

4,500円 +2,850円

天婦羅そば(温・冷)

弾力ある食感の良い海老の天婦羅と、出汁の効いた甘みのあるつゆでお蕎麦をお楽しみ下さい。

稲荷寿司付
温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

2,200円 +550円



石焼麻婆豆腐

豆腐を一丁まるごと使った麻婆豆腐です。器を石鍋にする事で、最後まで温かくお召上がりいただけます。

ご飯・スープ・ザーサイ・花巻付

1,980円 +330円

ビーフカレー

ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルのビーフカレーです。

サラダ付
※追加料金でカツカレーに変更できます。

1,650円



□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助券付プランのお客様の差額金額になります。



粗挽きハンバーグ

粗挽き肉を使用し肉感にこだわったオリジナルのハンバーグです。デミグラスソースでお召し上がり下さい。
ライスorパン・サラダ・スープ付

2,400円 +750円



平田牧場 三元豚ロースとんかつ

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚パークシャー50の原料を用いて、拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,700円 +1,050円

ペスカトーレ

ムール貝、帆立、海老、イカなどの魚介類を贅沢に使用したペスカトーレです。

サラダ・スープ付

1,980円 +330円



海老フライ

原料にはクルマエビ科天然海老を使用し、昔ながらの洋食屋メニューを再現しました。海老本来の甘みと弾力ある食感を2種のソースでお楽しみ下さい。

ライス・スープ付

2,100円 +450円



□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助券付プランのお客様の差額金額になります。



沖縄料理3点盛り

「島らっきょう」、「海ぶどう」、「グルクンの南蛮漬け」
沖縄食材を使用したおつまみです。

1,540円



グルクン唐揚げ

県魚のグルクンのから揚げ。
特製ソースでお召し上がりください。

1,100円

炙りソーキ

甘めの醤油ダレで柔らかく煮込んだソーキを炙り、
香ばしく仕上げた一品です。

1,320円



ソーめんちゃんぷるー

湯がいたそうめんをツナと炒めた
沖縄の郷土料理です。

880円



中身のピリ辛味噌炒め 1,100円

ガーリックシュリンプ 1,100円

フィッシュ&チップス 880円

島豆腐のサラダ 1,100円

海ぶどう 660円

島らっきょう 660円