

AERO BEACH TABLE | GRAND MENU

我們將沖繩食材融入創意拉丁料理，
帶來最適合南國氣候的滋味，
讓您輕鬆品嚐食材的繽紛色彩與香料的香氣。

本店餐具使用來自洛杉磯的品牌「ABODE HOMEWEAR」，
兼具時尚設計與對環境的友善。
餐具採用天然成分製作，體現對自然的關懷。

＼ 最新消息更新中！／



@AEROBEACHTABLE

本店所有價格皆含稅。如有食物過敏，請告知服務人員，我們將為您提供個別說明。

每位 お一人様 ￥4,000

所要時間：1時間～1.5時間



島蔬菜邁阿密沙拉
島野菜のマイアミサラ

前菜 / APPETIZER

鮮魚西班牙風醃漬
イマイユのエスカベッチェ

山原香草雞水牛城辣雞翅

やんばるハーブ鶏のバッファローウィング

山原香草雞墨西哥捲餅

やんばるハーブ鶏のチキンタコス

肉類料理 / MEAT DISH

経産牛秘魯炒牛肉
 経産牛のロモサルタード

義大利麵 / PASTA

島豚培根與花椰菜番茄醬義大利麵
島豚ベーコンとブロッコリーのトマトソースパスタ

甜點 / DESSERT

今日甜點
本日のデザート

A top-down view of a white ceramic plate with a decorative blue and red floral border. The plate is filled with spaghetti coated in a vibrant green pesto sauce. The pasta is topped with a layer of melted yellow cheese and a generous sprinkling of finely grated white cheese. The plate is set on a light-colored wooden surface.

APPETIZER

箸休めにぴったりの一品

SIDE DISH

テリヤキソースをまとわせたチキン、たまねぎ、ハーブ、チーズのタコス

MAIN DISH

14. 三種沖縄産肉品烤肉拼盤
3種の沖縄県産ミートアサード ¥3,800

以香料烤製山原香草雞、阿古豬與沖縄產黑毛和牛。
やんばるハーブ鶏、アグー豚、沖縄県産黒毛和牛をスパイスで焼き上げました



A plate of grilled fish and vegetables. The fish is cooked and served with a side of fresh vegetables, including lettuce, tomatoes, and cucumbers. A small bowl of sauce is also visible.

KIDS MEAL



22. 白飯 白米 ￥200

PASTA & RICE

一晩マリネしたジャークチキンが食欲をそそる
NYの定番ストリートフード

DESSERT



請選擇鳳梨或紅芋
パイナップルか紅芋をお選びください

