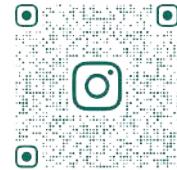


AERO BEACH TABLE | GRAND MENU

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

ABT SELECTION COURSE

ABT 推薦套餐 ABT おすすめコース

每位 お一人様 ¥4,000

這是一套特別推薦給不知該選哪一道料理的客人，能一次品嚐多種菜色、每樣都試一點的超值套餐。
どれを選んだら良いか迷う方におすすめな、色々な料理を少しづつ楽しめるお得なコースです。

當日可訂購 | 最晚受理時間20:30
所需時間：1小時～1.5小時
当日注文可能 | 最終受付20:30
所要時間：1時間～1.5時間



沙拉 / SALAD

島蔬菜邁阿密沙拉
島野菜のマイアミサラダ

前菜 / APPETIZER

鮮魚西班牙風醃漬
イマイユのエスカベッヂ

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アウング

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

經產牛祕魯炒牛肉
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

ABT SET MENU

ABT 套餐 ABT セットメニュー 四道料理+熱茉莉花茶

雙人餐 2人前 ¥6,500

這份超值套餐包含四道料理與熱的茉莉花茶。請選擇您喜歡的沙拉和義大利麵。

4品の料理と温かいさんぴん茶がセットになったお得なメニューです。お好きなサラダとパスタをお選びください。

茶 / TEA

熱茉莉花茶

ホットさんぴん茶

沙拉 / SALAD

島蔬菜邁阿密沙拉 or 沖繩沙拉

島野菜のマイアミサラダ or 沖縄サラダ

配菜 / SIDE DISH

鮮魚西班牙風醃漬

イマイユのエスカベッヂ

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イング

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

or

沖繩麵風義大利麵 菠菜鮮蝦奶油醬

沖繩そばdeパスタ ほうれん草エビクリーム

請選沙拉 サラダをお選びください



請選義大利麵 パスタをお選びください



DINNER A LA CARTE MENU

APPETIZER

1. 島蔬菜邁阿密沙拉 島野菜のマイアミサラダ ¥1,600



煙燻鮭魚、酪梨、葡萄柚、蝦仁與島蔬菜沙拉。
スマートサーモン・アボカド・グレープフルーツ・エビ・島野菜が入ったサラダ

2. 沖繩沙拉 沖繩サラダ ¥1,500



加入島豆腐、海葡萄與苦瓜的沖繩風味沙拉。
島豆腐、海ぶどう、ゴーヤーが入った沖縄らしさ満点のサラダ

3. 鮮魚祕魯生漬
イマイユのティラディート
¥1,400



以新鮮的沖繩生魚，拌入帶有酸味與辛辣的醬汁的祕魯料理。
新鮮な沖縄の生魚を
酸味と辛味のあるソースで和えたペルー料理

4. 沖繩下酒菜
沖繩おつまみ
¥2,000



來到沖繩必嚐的下酒菜拼盤。
豬耳絲、醋漬水雲、海葡萄、苦瓜酸漬、鹽漬島薤。
沖縄に来たら食べておきたいおつまみのセット
ミミガー、もずく酢、海ぶどう、
ゴーヤーのピクルス、島らっきょうの塩漬け

5. 自製醃菜
自家製ピクルス
¥700



最適作為小菜調劑的一道料理。
箸休めにぴったりな一品

DINNER A LA CARTE MENU

SIDE DISH

6. 前菜拼盤 前菜盛り合わせ ¥1,800

玉米片、醃漬鮮魚、山原香草雞烤辣雞的拼盤。
ナチョス、エスカベッヂ、やんばるハーブ鶏のジャーグチキンの盛り合わせ



9. 鮮魚醃漬 イマイユのエスカベッヂ ¥1,400

將沖繩當季鮮魚酥炸後，浸入特製醃汁調味。
沖繩の旬の魚を揚げて、オリジナルマリナード液で漬け込みました



7. 香辣薯條

スパイシーソテトフライ
¥700

以香辣調味，最適合下酒。若不嗜辣，也可只用鹽調味。

お酒が進むスパイシーな味付け
辛みが苦手な方には塩のみで仕上げることもできます



8. 玉米片 佐手工莎莎醬、酪梨醬

ナチョス 手作りサルサ・ワカモレ
¥800



墨西哥薄餅與玉米片，搭配手工莎莎醬與酪梨醬。

トルティーヤとトルティーヤチップスを手作りサルサ、ワカモレと一緒に

10. 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ワイニング
¥1,600

將雞翅裹上酸甜的辣味醬汁，搭配醃菜一同享用。

手羽先に甘酸っぱいホットソースを絡めました。ピクルスと共に



11. 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
1P ¥900 2P ¥1,600

照燒醬雞肉、洋蔥、香草與起司的墨西哥捲餅。

テリヤキソースをまとめたチキン、たまねぎ、ハーブ、チーズのタコス



DINNER A LA CARTE MENU

MAIN DISH



14. 三種沖縄産肉品焼肉拼盤

3種の沖縄県産ミートアソード ¥3,800

以香料烤製山原香草雞、阿古豬與沖繩產黑毛和牛。

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



12. 山原香草雞米蘭炸肉排

やんばるハーブ鶏のミラネッサ

¥2,300

將雞腿肉裹上起司麵包粉酥炸，
搭配蒜味馬鈴薯泥一同享用。

鷄もも肉をチーズ入りのパン粉で揚げました。
ガーリックマッシュポテトと共に



13. 鮮魚香脆炸魚

イマイユのクリスピーフィッシュ

¥3,400

將當季沖繩鮮魚整條酥炸，
淋上香濃香草醬的豪邁料理。

旬の沖縄の魚を丸ごと揚げて
クリーミーなハーブソースを添えた豪快な一品

KIDS MEAL



21. 兒童餐盤

お子様プレート

¥1,500

蛋包飯、漢堡排、炸蝦、香腸、甜甜圈。

オムライス、ハンバーグ、エビフライ
ウインナー、ドーナツ

22. 白飯 白米 ¥200

DINNER A LA CARTE MENU

PASTA & RICE

15. 島豚培根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 ¥1,500



以番茄醬突顯島豚培根的鮮香，並豪邁撒上起司。

島豚ベーコンの旨みを引き立てるトマトソース。贊沢にチーズをかけました

18. 祕魯炒牛肉 ロモ・サルタード ¥1,700



以經產牛、蔬菜與馬鈴薯，加入醬油風味醬汁快炒的祕魯經典料理。

經產牛・野菜・ポテトを醤油ベースのタレで炒めたペルーの定番料理

16. 沖繩麵風義大利麵 菠菜鮮蝦奶油醬

沖繩そばdeパスタ ほうれん草エビクリーム
¥1,600

使用沖繩蕎麥麵製作的義大利麵，帶有檸檬清香，口感清爽。

沖繩そばの麺を使用したパスタ。レモンの風味でさっぱり食べられます



17. 山原香草雞香料咖哩

やんばるハーブ鶏のスパイスカレー
¥1,500

佐以碳烤山原香草雞與蔬菜作為配料。

グリルしたやんばるハーブ鶏と野菜をトッピング



19. 塔可飯

タコライス
¥1,100

以特製香料調製的塔可肉醬，莎莎醬可另行附上。

オリジナルスパイスで仕上げたタコミート
サルサソースは別添え可能



20. 雞肉蓋飯

チキンオーバーライス
¥1,300

以香料醃製一晚的燴辣雞，誘人食慾，紐約經典街頭美食。

一晚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



DINNER A LA CARTE MENU

DESSERT



27. 招牌聖代
ABTサンデー
¥700



23. 甜點拼盤
デザート盛り合わせ
¥1,500



24. 香蕉磅蛋糕
バナナ
パウンドケーキ
¥600



25. 黑糖生巧克力蛋糕
黒糖ガトーショコラ
¥600



26. 香片茶乳酪蛋糕
さんぴん茶
チーズケーキ
¥650



28. 香檳雪酪
シーケンサーシャーベット
¥500



29. 香草冰淇淋
バニラアイス
¥500