DINNER A LA CARTE MENU

18:00～22:00（21:30LO）

APPETIZER

マイアミサラダ　MAIAMI SALAD ¥ 1,400
スモークサーモン・アボカド・グレープフルーツ・グリーンリーフのサラダ

エン・サラダ・メヒカナ　ENSALADA MEXICANA ¥ 1,000
大きめにカットした野菜にスパイシーなクリーミードレッシングで仕上げたサラダ

イマイユのティラディート　IMAIYU(FISH) TIRADITO ¥ 1,300
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です

パパ・ア・ラ・ワンカイナ　PAPA A LA HUANCAINA ¥ 850
茹でたジャガイモとゆで玉子にチーズと唐辛子を使ったソースをたっぷりと

SIDE DISH

スパイシーポテトフライ　SPICY FRENCH FRIED ¥ 650

ナチョス　NACHOS ¥ 750
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

バッファローウィング　BUFFALO WINGS ¥ 1,200
手羽先に甘酸っぱいホットソースを絡めました。ピクルスとタルタルと共に

エスカベッチェ　ESCABECHE ¥ 1,200
沖縄の旬の魚を揚げて、オリジナルマリナード液で漬け込みました

チキンタコス　CHICKENTACOS ¥800
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

※価格は全て税込です
※食物アレルギーをお持ちのお客様は係りまでお申し出ください。個別にご案内させていただきます

MAIN DISH

鶏肉のミラネッサ　CHICKEN MILANESA ¥ 1,900
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

イマイユのクリスピーフィッシュ　IMAIYU CRISPYFISH ¥ 3,300
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です

3種の豪快ミートアサード　3TYPES MEAT ASADO ¥ 3,000
マリナードしたチキン、ポーク、ビーフの3種をスパイスで焼き上げました

PASTA & RICE

本日のパスタ　TODAY'S PASTA ¥ 1,250

沖縄そばdeパスタ　ほうれん草クリーム
OKINAWA NOODLE PASTA SPINACH CREAM ¥ 1,300

本日のカレー　TODAY'S CURRY ¥ 1,250

ロモ・サルタード　LOMO SALTADO ¥ 1,500
牛肉・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

DESSERT

ピスコ酒のシナモンパウンドケーキ
PISCO CINNAMON POUND CAKE ¥ 700

ベイクドチーズケーキ　BAKED CHEESECAKE ¥ 700

キーライムパイ　KEY LIME PIE ¥ 700

本日のサンデー　TODAY'S SUNDAE ¥ 800

本日のアイス　TODAY'S LACT ICE ¥ 500