

— DINNER MENU —

17:00 – 22:00 (L.O. FOOD 21:00)

琉球おつまみ Okinawan-style Appetizers

琉球小鉢3点盛り Three Ryukyu-style Appetizers	¥1,860
宮古島産もずくのつけ麺スタイル Dipping Noodles with Miyako Mozuku (Okinawan seaweed)	¥1,130
海ぶどう Sea Grapes	¥930
もずく酢 Vinegared Seaweed	¥830
たこわさびともずく Octopus with Wasabi and Vinegared Seaweed	¥880
島豆腐の冷奴 鰹の塩辛添え Chilled Okinawan Shima Tofu with Salted Bonito	¥880
豆腐よう Fermented Tofu	¥850
ミミガーのピーナッツバター和え Okinawan Mimiga (Pork Ear) Tossed in Peanut Butter	¥880

オードブル Hors d'oeuvre

枝豆 Boiled Green Soybeans	¥930
スモークサーモン スライスオニオン レモン添え Smoked Salmon with Sliced Onion and Lemon Wedges	¥2,400
シーザーサラダ 宮古島産和牛の生ハム添え Caesar Salad with Miyako Wagyu Prosciutto (cured Okinawan beef slices)	¥2,400
ミックスサラダ Mixed Salad	¥1,280
フレンチフライドポテト French Fries	¥980
シャリキュトリー Charcuterie Board	¥2,100

オードブル Hors d'oeuvre

フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries	¥1,930
あぐー豚のソーセージ (2本) Agu Pork Sausage	¥2,080
ラフティー (豚の角煮) Rafutei (Simmered Pork Belly)	¥2,030
フィッシュ&チップ Fish & Chips	¥2,100
トルティーヤチップ サルサソース添え Tortilla Chips with Salsa sauce	¥850
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥850
ミックスチョコレート Mixed Chocolate	¥900
チーズ盛り合わせ (3種類) Assorted Cheeses	¥2,100

アラカルト A La Carte

宮古そば (ラフティー入り) <small>開業当初からのレシピ (そばだし)</small> Miyako Soba with Rafute (Braised Pork Belly)	¥2,230
カレーそば宮古島風 Miyako-style Curry Soba (Curry-flavored noodles)	¥2,130
ソース焼きそば (宮古そば使用) Stir-Fried Miyako Soba with Savory Sauce	¥1,950
マルゲリータ Pizza Margherita	¥2,100
ランチョンミート入りカルボナーラ Carbonara with Pork Luncheon Meat	¥2,200
スパゲティーナポリタン Napolitan Spaghetti	¥2,150
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドイッチ Ham, Cheese and Vegetable Sandwich	¥1,930
ゴーヤーチャンプルー Stir-Fried Okinawan Bitter Melon	¥1,900

アラカルト A La Carte

宮古島東急タコライス 開業当初からのレシピ Okinawan Taco Rice	¥ 2,130
沖縄県産豚ロースのカツカレー Okinawan Pork Tonkatsu Curry Rice Bowl	¥ 2,350
沖縄県産豚の生姜焼き丼 (スープ付) Okinawan Pork Ginger Rice Bowl (served with Soup)	¥ 2,180
沖縄県産豚丼 (スープ付) Okinawan Pork Rice Bowl (served with Soup)	¥ 2,180
黒毛和牛焼肉丼 Grilled Japanese Black Wagyu Beef Rice Bowl	¥ 3,400
牛ロースステーキ 160g ・ソースをお選びください (和風ソースまたはデミグラスソース) Beef Sirloin Steak 160g (Japanese sauce or Demi-glace sauce)	¥ 3,500
沖縄県産和牛とアグー豚のハンバーグステーキ 180g ・ソースをお選びください (和風ソースまたはデミグラスソース) Hamburger Steak 180g, made with Okinawan Wagyu and Agu Pork (Japanese sauce or Demi-glace sauce)	¥ 3,500
ライス、スープ、香の物 Rice, Soup and Japanese Pickles	¥ 800

お子様メニュー Kids Menu

お子様プレート Kids Plate (ハンバーグ・海老フライ・唐揚げ・フライドポテト・ナポリタン カップサラダ・サンドイッチ・ご飯・プリン) Hamburger Steak, Fried Shrimp, Fried Chicken, French Fries and Napolitan Spaghetti Served with Salad, Sandwich, Rice and Pudding	¥ 2,300
お子様カレー Kids Curry (ご飯・カレー・唐揚げ・ボイルエッグ・フライドポテト・プリン) Rice, Curry, Fried Chicken, Boiled Egg, French Fries and Pudding	¥ 1,700

ヴィーガンメニュー Vegan Menu

キーマ風カレー Keema-style Curry	¥ 1,950
ガパオ風ライス Gapao-style Rice	¥ 1,950
ボロネーゼ風パスタ Bolognese-style Spaghetti	¥ 2,100
ヴィーガンプリン メープルシロップ添え (数量限定) Vegan Pudding with Maple Syrup	¥ 900

※動物性由来の素材は一切使用していません。
※調理過程において調理器具や油の併用に伴い、コンタミネーション(微量混入)が発生する場合がございます。

デザート Dessert

アイス各種 (バニラ・黒糖・紅芋) Flavored Ice (Vanilla / Brown sugar / Purple yam)	¥ 940
本日のシャーベット Sherbet of the Day	¥ 940
本日のシフォンケーキ Chiffon Cake	¥ 980
ハニートースト カスタードプリンとバニラアイス添え Honey Toast with Custard Pudding and Vanilla Flavored Ice	¥ 2,150
デザートプレート ※プラス¥300でコーヒーまたは紅茶がつけられます。 Dessert Plate ※ Coffee or Tea for an extra charge of 300 JPY	¥ 2,380
フルーツ盛り合わせ (2~3人前) Assorted Fruit Platter	¥ 3,980

- ・ ハーフサイズをご希望のお客様は、スタッフにお尋ねください。
- ・ 表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
- ・ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ・ 食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
- ・ 法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

- ・ If you would like a half size, Please ask the staff.
- ・ The prices include 13% service charge and 10% consumption tax.
- ・ All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
- ・ Please inform our staff if you have any food allergies.
- ・ By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age