

まずはコレ

季節限定 Menu

スモークマグロの香ばしさが引き立つ、ハワイアンスタイルの贅沢サラダ。アボカドのコクとともに、お好みのバランスで混ぜてお召し上がりください。

マグロとアボカドのハワイアンサラダ

¥850 (税込)



新鮮な野菜のみずみずしいおいしさがきわだつ一品。

シーザーサラダ

¥900 (税込)



酸味のあるフルーツワインビネガーソースでさっぱりと！暑い季節にぴったりな一品。

鮮魚のカルパッチョ

¥850 (税込)



地元 恩納村産

海ぶどうのぷちぷちした食感とシークワースードレッシングの香りがgood!

地元恩納村の海で採れた海ぶどう

¥800 (税込)



沖縄 と言えば

小麦麺とかつおだしが絶品！沖縄のソウルフードを堪能しよう。

沖縄そば

¥650 (税込)



ぷりぷりした食感のエビをガーリックチップで香ばしく仕上げました。

ガーリックシュリンプ

¥1,000 (税込)



スパイス香るサクサク生地！インド発祥の三角包み揚げスナック。中はカレー味でキッズにもオススメ♪

サモサ

¥900 (税込)

Frozen (フローズン)

キンキン キーーン

- ・パイン&シークワサー
- ・オレンジ&マンゴー

¥600 (税込)



Set Drink (ソフトドリンク)

一緒にいかが ¥600 (税込)

- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・パインジュース
- ・マンゴージュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶



金城料理長の

Ichioshi Menu

イチオシ



イカスミを練りこんだ沖縄そば麵を使用。
独特なもちもちした食感がポイント。
イカスミなのに歯が黒くならな〜い。

イカスミ焼きそば（塩味）

¥900 (税込)



3時間、鍋でじっくり煮込んだ軟骨ソーキを唐揚げにしました。ほろほろとした食感の軟骨がクセになり、他では味わえない一品。

ごろごろ軟骨ソーキの唐揚げ 黒酢南蛮ソース添え

¥1,200 (税込)



香ばしいおこげに熱々の五目あんがジュワツ！
食感と旨みが楽しい中華の逸品。

五目あんかけおこげ

¥1,000 (税込)



ゴーヤーの苦みと豚肉、豆腐、卵の旨みが絶妙！沖縄の元気めし、ゴーヤーチャンプルー。

ゴーヤーチャンプルー

¥900 (税込)

飲み放題プラン 60分 お一人様 ¥2,400(税込) ※飲み放題はセルフサービスとなっております。

- ・ オリオンドラフト生
- ・ 泡盛
- ・ ワイン（赤・白）
- ・ ブラックニッカハイボール
- ・ ソフトドリンク

ソフトドリンク飲み放題プラン 60分 お一人様 ¥1,100(税込)

- ・ オレンジジュース
- ・ アップルジュース
- ・ パイン&シークワサージュース
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ ウーロン茶

友利料理長の

Osusume Menu

オススメ

パイナップルやマンゴーを使用したオリジナルソースで常夏の味わいに！ (180g)

特選牛サーロインステーキ トロピカルソース

¥2,700 (税込)



完熟トマトの旨みとハーブ香る、贅沢イタリアンソースがハンバーグを引き立てる！ (180g)

ガストロハンバーグのイタリアンソース

¥1,800 (税込)



シェアするならこれ！ (直径約23cm)

ピッツァマルゲリータ

¥1,800 (税込)



地元
恩納村産

オリジナルブレンドした紅芋風味の塩。その香りも合わせてお楽しみください。

もずく天ぷら 紅芋塩を添えて

¥800 (税込)



スイートチリソースとケチャップが付いてくる！
カリッとサクサク！衣がジューシー♪

チキンから揚げ&ポテトフライ

¥900 (税込)



ライムとスイートチリソースでさっぱり。

黒豚春巻(5本)

¥900 (税込)



「ヒハツ」とは島こしょうのこと。ピリッとした刺激とほのかな甘さが特徴。

イカの照り焼きヒハツ風味

¥750 (税込)

かりっ！ (乾杯！) 沖縄と言えば
このお酒！

泡盛

(ロックor水割り)

¥800 (税込)



Alcohol (アルコールドリンク)

ご一緒にいかが

- ・ オリオンドラフトビール ¥900 (税込)
- ・ グラスワイン (赤・白) ¥800 (税込)
- ・ サントリー角 (グラス) ¥900 (税込)





ラザニア / エビマヨ / チキンから揚げ / いなりずし
プチスイーツ(フワンボワーズジャーマン)

キッズプレート

¥1,200(税込)



お子さまに大人気! うちなソウルフード。

ポーク玉子おにぎり

¥600(税込)



何が出てくるかシェフの気分しだい。

日替わり自家製パン3種

¥300(税込)



ライス

¥300(税込)

甘味 デザート メニュー



～ 日替わりデザート ～
本日のスイーツはスタッフまで
お気軽にお声かけください。



チョコ好きにはたまらないどっしりと食べごたえのあるケーキ。

クラシックショコラ

¥550(税込)



チーズ風味のタルトとトッピングされたフルーツの相性バツグン!

チーズタルト

¥550(税込)



やさしい味わいが口の中にひろがります。

ピーチショート

¥550(税込)

DRINK MENU

ビール BEER

オリオンドラフトビール (グラス) ... ¥900

ORION draft beer

オリオンクリアフリー (小瓶) ... ¥700

Non-alcoholic beer

ワイン WINE

ハウスワイン (赤・白) ... グラスglass¥800 / ボトルBottle ¥4,000

House wine (red or white)

ウイスキー WHISKY

サントリー角 (グラス) ... ¥900

Suntory Kaku (glass)

泡盛 AWAMORI

泡盛 (グラス) ... ¥800

Awamori (glass)

カクテル COCKTAIL

各 ¥900

◆ Cassis base

カシスオレンジ
Cassis orange

◆ Whisky base

角ハイボール
Kaku Whisky & soda

◆ Malibu base

マリブパイ
Malibu pine

沖縄フロズン FROZEN

各 ¥600

パイナップル&シークワーサー
Pineapple & Shikuwaser Frozen

オレンジ&マンゴー
Orange & Mango Frozen

ソフトドリンク

SOFT DRINK 各 ¥600

オレンジジュース

Orange Juice

アップルジュース

Apple Juice

パイナップルジュース

Pineapple Juice

マンゴージュース

Mango Juice

コーラ

Cola

ジンジャーエール

Ginger ale

ウーロン茶

Oolong tea



飲み放題プラン 60分 お一人様 ¥2,400 ※飲み放題はセルフサービスとなっております。

オリオンドラフト生ビール (赤・白)
ORION draft beer Wine (red or white)

泡盛 ソフトドリンク
AWAMORI Soft drink

ブラックニッカハイボール
Black Nikka Whisky & soda
※右の枠内のみ

ソフトドリンク飲み放題プラン 60分 お一人様 ¥1,100

オレンジジュース
Orange Juice

アップルジュース
Apple Juice

パイナップル&シークワーサージュース
Pineapple & Shikuwaser Juice

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger ale

ウーロン茶
Oolong tea

アレルギー一覧表

		メニュー	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ	肉類
1		マグロとアボカドのハワイアンサラダ Hawaiian salad with tuna and avocado				●	●					
2		シーザーサラダ Caesar salad	●	●			●					 
3		鮮魚のカルパッチョ フルーツビネガーソース Fresh fish carpaccio with fruit vinegar sauce		●		●	●					
4		地元恩納村の海で採れたぶちぶち海ぶどう Sea grapes				●	●	●				
5		沖縄そば Okinawa soba	●			●	●					
6		ガーリックシュリンプ Garlic shrimp	●		●	●	●	●				
7		サモサ Samosa	●	●		●	●					
8		イカスミ焼きそば Fried Noodles with Squid Ink				●	●					
9		ごろごろ軟骨ソーキの唐揚げ 黒酢南蛮ソース添え Deep-fried cartilage soki				●	●					
10		五目あんかけおこげ Fire vegetables stir fried with Starch sauce・rice fried chips	●	●	●	●	●	●				
11		ゴーヤーチャンプルー Bitter Melon Stir Fry with Tofu and Egg	●			●	●					
12		特選牛サーロインステーキ トロピカルソース Special Beef Sirloin Steak with Tropical Sauce	●	●		●	●					
13		ガストロハンバーグのイタリアンソース Gastrohamburger with Italian sauce	●	●		●	●					 
14		ピッツァマルゲリータ Pizza margherita		●		●	●					
15		恩納村産もずく天ぷら 紅芋塩を添えて Mozuku seaweed tempura	●			●	●	●				
16		チキン唐揚げ&ポテトフライ スイートチリソース添え Fried chicken & potatoes	●	●		●	●	●				
17		黒豚春巻 (5本) Spring Roll		●	●	●	●					
18		イカの照り焼き ヒハツ (島胡椒) 風味 Teriyaki squid				●	●					

～ 詳しくはホールスタッフへご確認ください ～

アレルギー一覧表

		メニュー	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ	肉類
19		キッズプレート/ラザニア Kids plate/Lasagna		●		●	●					
20		キッズプレート/エビマヨ Kids plate/Shrimp mayonnaise	●	●			●	●				
21		キッズプレート/チキンから揚げ Kids plate/Fried chicken	●	●		●	●	●				
22		キッズプレート/いなりずし Kids plate/Inari sushi			●	●	●					
23		キッズプレート/フランボワーズ ジャーマン Kids plate/raspberry German cake	●	●		●	●					
24		ポーク玉子おにぎり Pork egg rice ball	●			●	●					
25		日替わりデザート (クラシックショコラ) Daily dessert (Classic chocolat)	●	●		●	●					
26		日替わりデザート (チーズタルト) Daily dessert (Cheese tart)	●	●		●	●					
27		日替わりデザート (ピーチショートケーキ) Daily dessert (Peach shortcake)	●	●		●	●					

～ 詳しくはホールスタッフへご確認ください ～