

まずはコレ

季節限定 Menu

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 フルーツビネガーソース

¥850 (税込)



肉の旨味と香味野菜がギュッと詰まったソースをご堪能あれ。(180g)

黒毛和牛deロコモコグレービーソース

¥1,800 (税込)



スモークしたマグロがアクセント。お好みに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)



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

¥1,100 (税込)



暑い夏ほど
美味しい！

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

¥1,000 (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)

かりーっ！ 沖縄といえば
(乾杯！) このお酒！

泡盛

(ロックor水割り)

¥800 (税込)



Set Drink (ソフトドリンク)

ご一緒にいかが ¥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）

¥1,000 (税込)



うちなーソウルフードと言えばこれ。

ゴーヤーチャンプルー

¥950 (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

¥850 (税込)



カリッと香ばしく、ジューシーな旨みが広がる手羽先揚げ。
ピパーツが香りを引き立て、レモンでさらに爽やか。お酒が
すすむ一品です。

手羽先揚げ ピパーツ風味

¥1,200 (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
- ・ フローズンドリンク
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ ウーロン茶

Usagami so-re!

Osusume Menu

パイン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)



サクサクのおこげと五目あんかけのバランスが
ヨシ！

五目あんかけおこげ

¥1,000(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)



サクサク生地にはスパイス香る♪カレー味がクセ
になる三角スナック。キッズにもおすすめ。

サモサ

¥900(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)



香ばしいサクサク衣と、弾力のあるイカの食感
が絶妙。お酒によく合う、定番のイカリングフ
ライです。

イカリングフライ

¥800(税込)

かりーっ！
(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)



キッズメニュー

Kids Menu



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! うちなーソウルフード。

ポーク玉子おにぎり

¥650(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



パティシエ特製。
至福のデザートをどうぞ。



クラシックショコラ

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。

¥550(税込)



チーズタルト

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!

¥550(税込)



数量
限定

わんちゃん用チキンリゾット

シェフ特製のチキンリゾットは素材の旨みを生かした優しい味わい。愛犬と一緒に、素敵な食事のひとときを。

原材料: 鶏むね肉、米、ブロッコリー、ニンジン
※1食あたり100g

¥ 500

サンセットテラス

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		鮮魚のカルパッチョ フルーツビネガーソース Fresh fish carpacciowith fruit vinegar sauce		●		●	●					
2		黒毛和牛deココモコグレービーソース Loco Moco with Black Japanese Wagyu Beef and Gravy Sauce	●	●		●	●					 
3		マグロとアボカドのハワイアンサラダ Hawaiian salad with tuna and avocado				●	●					
4		ガーリックシュリンプ Garlic shrimp	●		●	●	●	●				
5		沖縄そば Okinawa soba	●			●	●					
6		地元恩納村の海で採れたぶちぶち海ぶどう Sea grapes				●	●	●				
7		イカスミ焼きそば Fried Noodles with Squid Ink				●	●					
8		ゴーヤーチャンプルー Bitter Melon Stir Fry with Tofu and Egg	●			●	●					
9		恩納村産もずく天ぷら 紅芋塩を添えて Mozuku seaweed tempura	●			●	●	●				
10		手羽先揚げピパーツ風味 Deep-fried chicken wings with piparts flavour				●	●	●				
11		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	●	●		●	●					
12		五目あんかけおこげ Fire vegetablesstir fried with Starch sauce・rice fried chips	●	●	●	●	●	●				
13		ピッツアマルゲリータ Pizza margherita		●		●	●					
14		サモサ Samosa	●	●		●	●					
15		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	●	●		●	●	●				
16		黒豚春巻（5本） Spring Roll		●	●	●	●					
17		イカリング Squid ring				●	●	●				

～ 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
18		キッズプレート/ラザニア Kids plate/Lasagna		●		●	●					
19		キッズプレート/エビマヨ Kids plate/Shrimp mayonnaise	●	●			●	●				
20		キッズプレート/チキンから揚げ Kids plate/Fried chicken	●	●		●	●	●				
21		キッズプレート/いなりずし Kids plate/Inari sushi			●	●	●					
22		キッズプレート/フランボワーズ ジャーマン Kids plate/raspberry German cake	●	●		●	●					
23		ポーク玉子おにぎり Pork egg rice ball	●			●	●					
24		日替わりデザート (クラシックショコラ) Daily dessert (Classic chocolat)	●	●		●	●					
25		日替わりデザート (チーズタルト) Daily dessert (Cheese tart)	●	●		●	●					

～ 詳しくはホールスタッフへご確認ください ～