



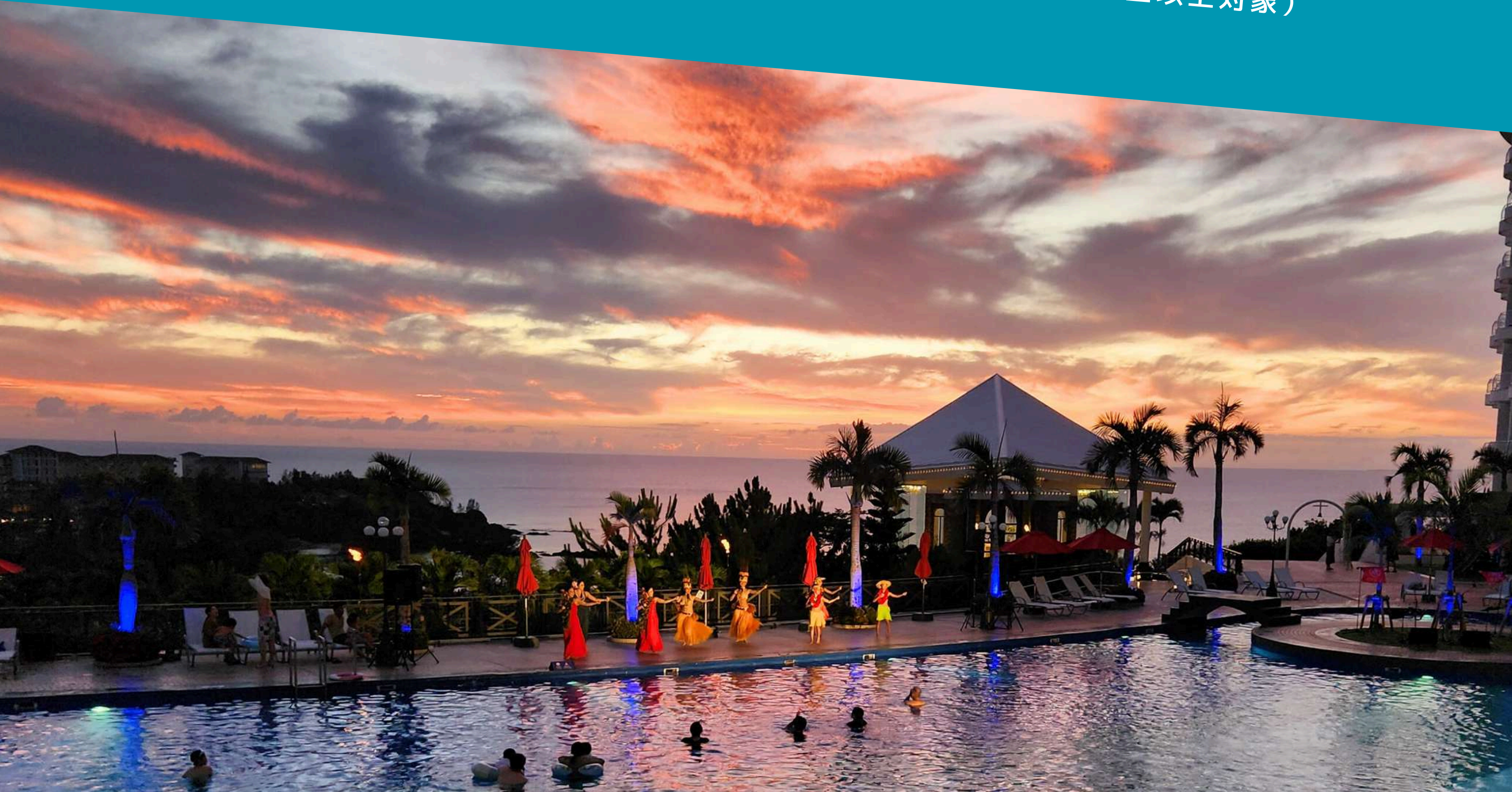
IPPEE  
MA-SAN  
USAGAMI  
SO-RE  
KARIYUSHI

# SUNSET TERRACE

## サンセットテラス

18:00～21:30 (L.O.21:00)

サンセットテラスではテーブルチャージ代として¥500頂戴しております(中学生以上対象)



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)

## ガストロハンバーグのイタリアンソース

¥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)



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)

# Sunset Terrace



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  
シークワーサ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！ (乾杯！) 沖縄と言えばこのお酒！

### 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)



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20cm)

## ピッツァマルゲリータ

¥1,800 (税込)



サクサク生地にスパイス香る♪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)
- ・ブラックニッカ (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-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、素敵な食事のひとつときを。

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

# DRINK MENU

## ビール BEER

オリオンドラフトビール (グラス) ... ¥900

ORION draft beer

サントリーオールフリー (小瓶) ... ¥700

Non-alcoholic beer

## サワー Sour

レモンサワー ... ¥900

Lemone sour

WATTAシークワサー ... ¥900

Okinawa Shikwasa sour

## 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

ブラックニッカ (グラス) ... ¥900

Black Nikka (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

カシスソーダ

Cassis soda

カシスウーロン

Cassis orange

### ◆ Whisky base

ハイボール (ブラックニッカ)

Black Nikka & soda

コークハイ

Kaku Whisky & cola

### ◆ Malibu base

マリブオレンジ

Malibu orange

マリブコーク

Malibu cola

マリブパイ

Malibu pine

## 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

パインジュース

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

ORION draft beer

ブラックニッカハイボール

Black Nikka Whisky & soda

ワイン (赤・白)

Wine (red or white)

ソフトドリンク ※右の枠内のみ

Soft drink

泡盛

AWAMORI

### 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

パイン&シークワサージュース

Pineapple&Shikuwaser Juice

パイン&シークワサーフローズン

Pineapple&Shikuwaser Frozen

コーラ

Cola

ジンジャーエール

Ginger ale





























ウーロン茶

Oolong tea

オレンジ&マンゴーフローズン











Orange & Mango Frozen

## 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 carpaccio with 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 vegetables stir fried with Starch sauce・rice fried chips	●	●	●	●	●	●				
13		ピッツァマルゲリータ 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 ～