

ランチ限定メニュー（11:00～15:00）

先付

サラダ

沖縄野菜、紅芋、島豆腐の鉄板焼き

下記よりメインディッシュをお選びください。

1. 黒毛和牛モモステーキ（120g）	4,200 円（税込 4,620 円）
2. 黒毛和牛モモステーキ(120g)と久米島車えび 2 尾	5,800 円（税込 6,380 円）
3. 黒毛和牛ヒレステーキ（80g）	7,000 円（税込 7,700 円）
4. 黒毛和牛ヒレステーキ(80g)と久米島車えび 2 尾	8,600 円（税込 9,460 円）
5. 黒毛和牛ヒレ(50g)とサーロイン(70g)	10,000 円（税込 11,000 円）
6. 黒毛和牛ヒレ(50g)とサーロイン(70g)久米島車えび 2 尾	11,600 円（税込 12,760 円）

国産こしひかりご飯、お漬物、アーサのお吸い物

ご飯は+990 円でガーリックライスに変更できます。

旬の沖縄野菜炒め

沖縄風デザート

※アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し付けください。

グランドメニュー

先付

サラダ

沖縄野菜、紅芋、島豆腐の鉄板焼き

下記よりメインディッシュをお選びください。

※ヒレステーキのみ他県産和牛でご用意させていただく場合がございます。

(円)	120g	200g	250g	300g
7. 極上黒毛和牛モモステーキ	8,000 円 (税込 8,800 円)	12,500 円 (税込 13,750 円)	15,500 円 (税込 17,050 円)	18,500 円 (税込 20,350 円)
8. 極上黒毛和牛モモステーキと久米島車えび 2 尾	9,600 円 (税込 10,560 円)	14,100 円 (税込 15,510 円)	17,100 円 (税込 18,810 円)	20,100 円 (税込 22,110 円)
9. 黒毛和牛サーロインステーキ	11,000 円 (税込 12,100 円)	17,000 円 (税込 18,700 円)	21,000 円 (税込 23,100 円)	25,000 円 (税込 27,500 円)
10. 黒毛和牛サーロインステーキと久米島車えび 2 尾	12,600 円 (税込 13,860 円)	18,600 円 (税込 20,460 円)	22,600 円 (税込 24,860 円)	26,600 円 (税込 29,260 円)
11. 黒毛和牛ヒレステーキ	14,500 円 (税込 15,950 円)	21,500 円 (税込 23,650 円)	26,500 円 (税込 29,150 円)	31,500 円 (税込 34,650 円)
12. 黒毛和牛ヒレステーキと久米島車えび 2 尾	16,100 円 (税込 17,710 円)	23,100 円 (税込 25,410 円)	28,100 円 (税込 30,910 円)	33,100 円 (税込 36,410 円)

お肉が苦手なお客様に

13. 久米島車えび 3 尾オリーブ焼き 4,000 円 (税込 4,400 円)

国産こしひかりご飯、お漬物、アーサのお吸い物
ご飯は +990 円でガーリックライスに変更できます。

旬の沖縄野菜炒め

沖縄風デザート

※アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申し付けください。

ステーキセットのご案内

お急ぎのお客様へおすすめ！

短い滞在時間でも、鉄板焼きステーキをお召し上がりいただけますようニンニクチップ・ステーキのみのシンプルなセットメニューをご用意致しました。

ぜひこの機会にご賞味くださいませ。

下記のメインステーキと、サラダセットもしくはご飯セットをお選びください。

(円)	120g	200g	250g
黒毛和牛モモステーキ	3,400 円 (税込 3,740 円)		
(ランチ限定)			
極上黒毛和牛モモステーキ	7,200 円 (税込 7,920 円)	11,700 円 (税込 12,870 円)	14,700 円 (税込 16,170 円)
黒毛和牛サーロインステーキ	10,200 円 (税込 11,220 円)	16,200 円 (税込 17,820 円)	20,200 円 (税込 22,220 円)
黒毛和牛ヒレステーキ	13,700 円 (税込 15,070 円)	20,700 円 (税込 22,770 円)	25,700 円 (税込 28,270 円)

サラダセット サラダの付くセット。サラダとお肉でヘルシーに。

ご飯セット 炊き立てのコシヒカリにお漬物、お吸い物が付くセット。

追加メニュー

黒毛和牛

1. 黒毛和牛モモステーキ(ランチタイム限定)	100g 3,200 円 (税込 3,520 円)
2. 極上黒毛和牛モモステーキ	100g 7,000 円 (税込 7,700 円)
3. 黒毛和牛サーロインステーキ	100g 10,000 円 (税込 11,000 円)
4. 黒毛和牛ヒレステーキ	100g 13,500 円 (税込 14,850 円)

魚介

5. 久米島車えび	1尾 900 円 (税込 990 円)
6. 沖縄県産メカジキの鉄板焼き	1皿 1,800 円 (税込 1,980 円)

焼き野菜

コース料理の鉄板焼野菜 1 品ずつ追加可能です。

玉ねぎ、ピーマン、紅芋、島豆腐、季節の野菜炒め	各種 300 円 (税込 330 円)
7. ニンニクチップス	800 円 (税込 880 円)

薬味

その他、ご要望ございましたらお申しつけくださいませ。

8. 大根おろし	200 円 (税込 220 円)
9. レモン	200 円 (税込 220 円)

単品

10. サラダ	600 円 (税込 660 円)
11. お吸い物	500 円 (税込 550 円)
12. お漬物盛り合わせ	500 円 (税込 550 円)
13. ガーリックライス	900 円 (税込 990 円)
14. 沖縄ぜんざい	500 円 (税込 550 円)
15. もずく酢	700 円 (税込 770 円)
16. セーイカキムチ和え	700 円 (税込 770 円)
17. 豆腐よう	700 円 (税込 770 円)

お飲物

生ビール

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1. キリン一番搾り | グラス 800 円 (税込 880 円) |
| 2. オリオン生ビール | グラス 900 円 (税込 990 円) |

瓶ビール

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 3. キリンラガー | 中瓶 1,000 円 (税込 1,100 円) |
| 4. スーパードライ | |
| 5. サッポロエビス | 中瓶 1,000 円 (税込 1,100 円) |
| 6. サントリープレミアムモルツ | |
| 7. ノンアルコール グリーنزフリー | 小瓶 800 円 (税込 880 円) |

梅酒

- | | |
|-----------|-------------------------|
| 8. 泡盛黒糖梅酒 | グラス 800 円 (税込 880 円) |
| | 一合 1,500 円 (税込 1,650 円) |

洋酒

★ 1年間ボトルキープできます。

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 9. ジョニーウォーカー12年 | シングル 1,000 円 (税込 1,100 円) |
| | ダブル 1,500 円 (税込 1,650 円) |
| | ボトル 11,000 円 (税込 12,100 円) |
| 10. サントリーリザーブ | シングル 800 円 (税込 880 円) |
| | ダブル 1,200 円 (税込 1,320 円) |
| | ボトル 10,000 円 (税込 11,000 円) |
| 11. 響 -JAPANESE HARMONY- | シングル 2,500 円 (税込 2,750 円) |
| | ダブル 4,000 円 (税込 4,400 円) |
| | ボトル 30,000 円 (税込 33,000 円) |

数量限定

お酒割用

★ お酒や梅酒の希釈用に

- | | |
|------------------|------------------------|
| 12. 炭酸水 | 190ml 500 円 (税込 550 円) |
| 13. ミネラルウォーター | 500ml 500 円 (税込 550 円) |
| 14. 沖縄県産シークワサー果汁 | 100ml 500 円 (税込 550 円) |

日本酒

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 15. 菊水
新潟・辛口 | 300ml 2,000 円 (税込 2,200 円) |
| 16. 高清水(大吟醸) | 300ml 2,500 円 (税込 2,750 円) |

17. 真澄(純米吟醸)	300ml	2,800 円 (税込 3,080 円)
長野・辛口		

チューハイ・サワー

18. レモンチューハイ	グラス	800 円 (税込 880 円)
19. グレープフルーツチューハイ		
20. 沖縄県産シークワサーサワー		

ノンアルコールカクテル

21. アラマンダ	グラス	900 円 (税込 990 円)
22. デイゴ		
23. ティーダ		

ソフトドリンク

24. ウーロン茶	グラス	600 円 (税込 660 円)
25. さんぴん茶		
26. うっちゃん茶 (ウコン)		
27. コカ・コーラ		
28. コカ・コーラゼロ		
29. オレンジジュース		
30. シークワーサージュース		
31. ジンジャーエール		
32. りんごジュース		
33. 黒ウーロン茶	グラス	700 円 (税込 770 円)
34. イタリア産 レッドオレンジ	グラス	1,000 円 (税込 1,100 円)

碧が厳選した上質の沖縄本場泡盛

1887年創業つくり酒屋の瑞泉10年古酒35度をご提供しております
強いお酒のイメージがある泡盛…
色々な飲料で割ることで飲みやすくなります。
是非、本場沖縄の飲み方でお楽しみ下さい。

泡盛瑞泉ボトル ボトル 6,000 円 (税込 6,600 円)

★ ボトルキープできます

泡盛瑞泉グラス（ロックor水割り） グラス 800 円 (税込 880 円)

泡盛瑞泉カラカラー合 一合 1,800 円 (税込 1,980 円)

泡盛瑞泉ウーロン割り グラス 1,000 円 (税込 1,100 円)

泡盛瑞泉さんぴん割り

泡盛瑞泉うちん割り

泡盛瑞泉シークワサー割り

琉球泡盛カクテル

カクテル『海』 1,000 円 (税込 1,100 円)

カクテル『あかばな一』 1,000 円 (税込 1,100 円)

Red Wine

グラス 赤ワイン



センデーロ

産地 チリ
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
風味 ミディアムボディ
価格 900 税込 990



カッシュェロ・デル・ディアブロ カベルネ

産地 チリ／セントラル・ヴァレー
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
風味 フルボディ
価格 2,800 税込 3,080

『悪魔の蔵』の逸話を持つ、上品な香りとスムーズなタンニンが心地よい赤ワイン。



ベリンダ・コーリー キャンティ・クラシコ

産地 イタリア／トスカーナ
品種 サンジョヴェーゼ他
風味 ミディアムボディ
価格 6,000 税込 6,600

僅かにスマイルを想わせる香りを持ちタンニンとのやわらかさの調和が素晴らしい。



クラレンドル・ルージュ

産地 フランス／ボルドー
品種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
風味 ミディアムボディ
価格 9,000 税込 9,900

オー・ブリオンの血統を引く高貴なボルドーワイン。芳醇な果実味と絹のように滑らかなタンニンが魅力。



バルビ・ソプラニ・バローロ

産地 イタリア／ピエモンテ
品種 ネッピオーロ
風味 フルボディ
価格 16,000 税込 17,600

イタリアワインの中で1980年にD O C Gに認定されたイタリアを代表する赤ワインの一つ。



シャトー・クレール・ミロン

産地 フランス／ボイヤック
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ他
風味 フルボディ
価格 30,000 税込 33,000

メドック格付け第5級。凝縮した果実味と豊富なタンニン、パワフルでありながらも気品漂うエレガントなワイン。



ヴィニウス シラー

産地 フランス
品種 シラー
風味 フルボディ
価格 1,000 税込 1,100



ア・フィーリング・フォー カベルネ・ソーヴィニヨン

産地 チリ／セントラル・ヴァレー
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン他
風味 フルボディ
価格 4,000 税込 4,400

ストロベリージャムやラズベリージャムの香りにカカオのニュアンス。シルキーなタンニンとふくよかでバランスのとれた果実味が特徴。



エラスリス・アコンカグア・キュヴェ カベルネ・ソーヴィニヨン

産地 チリ／アコンカグア・ヴァレー
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
風味 フルボディ
価格 7,000 税込 7,700

赤や黒の果実とリコリスに柔らかなミントが加わり、ナツメグ、微かなバニラ、チョコレート等の樽由来の香りが全体を縁取っています。エレガントなタンニンが長く持続するのが特徴。



ロバート・モンダヴィ バーボン・バレルエイジド

産地 アメリカ／カリフォルニア
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン他
風味 フルボディ
価格 10,000 税込 11,000

バーボン樽で熟成させた、ヴァニラやオークの香りが印象的な新しいスタイルの赤ワイン。



クロデュヴァル・ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニヨン

産地 アメリカ／カリフォルニア
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン他
風味 フルボディ
価格 22,000 税込 24,200

芳醇で落ち着いた果実味に、きめ細かなタンニン、円みのある酸が見事に調和した重厚かつ複雑な味わい。

White Wine / Sparkling Wine

グラス 白ワイン



センデーロ

産地	チリ
品種	シャルドネ
風味	辛口
価格	900 税込 990



ロバート・モンダヴィ ツインオークス シャルドネ

産地	アメリカ／カリフォルニア
品種	シャルドネ他
風味	辛口
価格	4,000 税込 4,400

『カリフォルニアワインの父』ロバート・モンダヴィが造るフルーツのアロマと心地よい余韻が魅力のワイン。



クラレンドル・ブラン

産地	フランス／ボルドー
品種	ソーヴィニヨンブラン、セミヨン他
風味	辛口
価格	9,000 税込 9,900

ビュアな果実味としっかりとしたミネラル感。超一流のワイン造りの技術を惜しみなくつぎ込んだ1本です。



グラス スパークリングワイン

産地	フランス
品種	シャルドネ100%
風味	辛口
価格	1,000 税込 1,100

綺麗な酸が作るフレッシュでドライな後味とレモン、アブリコット、ハーブジンジャーなどの香りが楽しめます。



エスパス・オブ・リマリ ブリュット

産地	チリ
品種	シャルドネ、ピノ・ノワール
風味	辛口
価格	5,000 税込 5,500

チリ最高峰のワイナリーが手掛けるスパークリング。凝縮した果実味とドライな飲み口。



グルエ・ブリュット (シャンパン)

産地	フランス／シャンパーニュ
品種	ピノ・ノワール70%他
風味	辛口
価格	12,000 税込 13,200

繊細な泡立ちで、ふくよかでフレッシュ且つリッチな味わい。まさに「心地よい」辛口シャンパン。



カッシェロ・デル・ディアブロ シャルドネ

産地	チリ／アコンカグア・ヴァレー
品種	シャルドネ100%
風味	辛口
価格	2,800 税込 3,080

『悪魔の蔵』の逸話を持つ。パイナップルやモモのフレッシュなアロマが楽しめます。



テラザス・レゼルヴァ シャルドネ

産地	アルゼンチン／メンドーサ
品種	シャルドネ
風味	辛口
価格	7,000 税込 7,700

アブリコット、桃、マンゴーやパイナップル等の熟したフルーツのアロマ。オークの新樽での発酵によるバニラやキャラメル豊かな香り。



シャブリ ラ・キュヴェ・デパキ

産地	フランス／ブルゴーニュ
品種	シャルドネ
風味	辛口
価格	15,500 税込 17,050

レモンのような柑橘系の果実香、豊富なミネラル、リンゴ、かすかにハーブのニュアンスが楽しめます。



カペッタ・ブリュット

産地	イタリア
品種	ピノ・ブラン
風味	辛口
価格	2,800 税込 3,080

きめ細かい泡立ちとシャープな口当たりがさわやかな印象のスプマンテです。



カヴァ・ブリュット レゼルバ

産地	スペイン
品種	マカベオ他
風味	辛口
価格	7,000 税込 7,700

長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。爽やかな果実味を伴った余韻が長く心地よく続きます。