

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

◆ メインディッシュを下記よりお選びください ◆

国産こしひかりご飯、お漬物、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

沖縄ぜんざい

オーストラリア産 テンダーロインステーキ 90g	4,000 円 (税込 4,400)
オーストラリア産 テンダーロインステーキ 90g と久米島車えび2尾	5,600 円 (税込 6,160)
沖縄県産 黒毛和牛モモステーキ 90g	5,500 円 (税込 6,050)
沖縄県産 黒毛和牛モモステーキ 90g と久米島車えび2尾	7,100 円 (税込 7,810)
沖縄県産 黒毛和牛サーロインステーキ 90g	7,000 円 (税込 7,700)
沖縄県産 黒毛和牛サーロインステーキ 90g と久米島車えび2尾	8,600 円 (税込 9,460)

※サーロインステーキは、数量限定・他県産和牛でご用意させていただく場合がございます。



オプション

ランチタイム限定 コーヒー (HOT/ICE) +300 円 (税込 330)

※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

◆ メインディッシュを下記よりお選びください ◆

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

沖縄ぜんざい

(円)

	120g	200g	250g	300g
オーストラリア産牛				
1. テンダーロインステーキ	5,000 (税込 5,500)	7,000 (税込 7,700)	8,500 (税込 9,350)	10,000 (税込 11,000)
2. テンダーロインステーキと 久米島車えび2尾	6,600 (税込 7,260)	8,600 (税込 9,460)	10,100 (税込 11,110)	11,600 (税込 12,760)
沖縄県産和牛				
3. 黒毛和牛モモステーキ	7,000 (税込 7,700)	10,000 (税込 11,000)	12,000 (税込 13,200)	14,000 (税込 15,400)
4. 黒毛和牛モモステーキと 久米島車えび2尾	8,600 (税込 9,460)	11,600 (税込 12,760)	13,600 (税込 14,960)	15,600 (税込 17,160)
5. 黒毛和牛サーロインステーキ	10,500 (税込 11,550)	15,000 (税込 16,500)	19,000 (税込 20,900)	23,000 (税込 25,300)
6. 黒毛和牛サーロインステーキと 久米島車えび2尾	12,100 (税込 13,310)	16,600 (税込 18,260)	20,600 (税込 22,660)	24,600 (税込 27,060)
7. 黒毛和牛ヒレステーキ	16,500 (税込 18,150)	25,000 (税込 27,500)	31,000 (税込 34,100)	37,000 (税込 40,700)
8. 黒毛和牛ヒレステーキと 久米島車えび2尾	18,100 (税込 19,910)	26,600 (税込 29,260)	32,600 (税込 35,860)	38,600 (税込 42,460)
ヒレステーキは希少部位の為、数量限定・他県産和牛でご用意させていただく場合がございます				
沖縄県産黒毛和牛 食べ比べコース				
9. モモ(50g) & サーロイン(70g)	9,500 (税込 10,450)			
10. モモ(50g) & サーロイン(70g)と 久米島車えび2尾	11,100 (税込 12,210)			
11. ヒレ(50g) & サーロイン(70g)	13,000 (税込 14,300)			
12. ヒレ(50g) & サーロイン(70g)と 久米島車えび2尾	14,600 (税込 16,060)			
お肉が苦手なお客様に				
13. 久米島車えび2尾と ロブスター半身	6,800 (税込 7,480)			

※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

短い時間でもお召し上がりいただける
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。
お肉を多く召し上がりたいお客様にもおすすめです。



下記よりステーキをお選びください。

オーストラリア産

テnderロインステーキ

120g	:	4,300 円	(税込 4,730 円)
200g	:	6,300 円	(税込 6,930 円)
250g	:	7,800 円	(税込 8,580 円)
300g	:	9,300 円	(税込 10,230 円)

沖縄県産

黒毛和牛モモステーキ

120g	:	6,300 円	(税込 6,930 円)
200g	:	9,300 円	(税込 10,230 円)
250g	:	11,300 円	(税込 12,430 円)
300g	:	13,300 円	(税込 14,630 円)

沖縄県産

黒毛和牛サーロインステーキ

120g	:	9,800 円	(税込 10,780 円)
200g	:	14,300 円	(税込 15,730 円)
250g	:	18,300 円	(税込 20,130 円)
300g	:	22,300 円	(税込 24,530 円)

※サーロインは、数量限定・他県産和牛で
ご用意させていただく場合がございます。

沖縄県産

黒毛和牛ヒレステーキ

120g	:	15,800 円	(税込 17,380 円)
200g	:	24,300 円	(税込 26,730 円)
250g	:	30,300 円	(税込 33,330 円)
300g	:	36,300 円	(税込 39,930 円)

※ヒレステーキは、数量限定・他県産和牛で
ご用意させていただく場合がございます。

ご飯・お吸い物・サラダが付きます。



オプション

ランチタイム限定 コーヒー (HOT/ICE)

+300 円 (税込 330 円)

沖縄ぜんざい

+350 円 (税込 385 円)

追加メニュー

■ステーキ

1. オーストラリア産テンダーロインステーキ	100g	4,000 円	(税込 4,400)
2. 黒毛和牛モモステーキ	100g	6,000 円	(税込 6,600)
3. 黒毛和牛サーロインステーキ	100g	9,500 円	(税込 10,450)
4. 黒毛和牛ヒレステーキ	100g	15,500 円	(税込 17,050)

■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、旬の沖縄野菜炒め

各種	300 円	(税込 330)
5. ニンニクチップス	600 円	(税込 660)

■単品

6. サラダ	600 円	(税込 660)
7. お吸い物	300 円	(税込 330)
8. お漬物の盛り合わせ	500 円	(税込 550)
9. ガーリックライス	900 円	(税込 990)
10. 沖縄ぜんざい	350 円	(税込 385)
11. ホットコーヒー	600 円	(税込 660)

12. 自家製デザート3種盛りプレート
1,500 円(税込 1,650)



13. セーイカキムチ和え
700 円(税込 770)



14. 豆腐よう(クラッカー添え)
800 円(税込 880)



15. 久米島車えび一尾
1,000 円(税込 1,100)



16. ロブスター半身
4,000 円(税込 4,400)



※こちらのページに記載されているメニューは、早めのご注文をお願いいたします。
状況によってはご注文をお受けできかねますことご了承くださいませ。

お 子 様 メ ニ ュー

ご注文は10歳以下のお子様に限らせていただきます

写真は
和牛ハンバーグ
Aセットです



和牛ハンバーグは80gです

★お子様 和牛ハンバーグAセット 2,500円(税込 2,750円)

(ミニサラダ・和牛ハンバーグ・ごはん・豆腐のお吸い物
鉄板野菜・ミニオムレツ・デザート)

★お子様 和牛ハンバーグBセット 2,000円(税込 2,200円)

(ミニサラダ・和牛ハンバーグ・ごはん・豆腐のお吸い物・デザート)

★お子様 Cセット 1,500円(税込 1,650円)

(ミニサラダ・ごはん・豆腐のお吸い物・鉄板野菜
ミニオムレツ・デザート)



★お子様 Dセット 1,000円(税込 1,100円)

(ミニサラダ・ごはん・豆腐のお吸い物・デザート)

※ C・Dセットはハンバーグがついておりません

★和牛ハンバーグ単品 1,500円(税込 1,650円)

お飲み物

各+100円(税込 110円)

- ★ ウーロン茶
- ★ さんぴん茶
- ★ コカ・コーラ
- ★ ジンジャーエール

- ★ オレンジジュース
- ★ りんごジュース
- ★ シークワーサージュース

お飲物

ワインリストは別冊でご用意しております。スタッフにお声かけください。

生ビール	1	■ 生ビール	・	グラス	・	800	税込	880	
瓶ビール	2	■ アサヒスーパードライ	}	中瓶	・	900	税込	990	
	3	■ オリオンビール							
	4	■ ノンアルコールグリーンズフリー							小瓶
泡盛	★ ボトルキープできます			{	グラス	・	900	税込	990
	5	■ 瑞泉 (おもろ35度)	一合		・	1,800	税込	1,980	
			ボトル		・	7,000	税込	7,700	
焼酎	6	■ 泡盛ウーロン茶割り	}	グラス	・	1,000	税込	1,100	
	7	■ 泡盛さんびん茶割り							
	8	■ 泡盛うっちゃん茶割り							
	9	■ 泡盛シークワサー割り							
	焼酎	10	■ 中々 (麦焼酎)	{	グラス	・	900	税込	990
11		■ 富乃宝山 (芋焼酎)	一合		・	1,600	税込	1,760	
			ボトル(720ml)		・	6,000	税込	6,600	
梅酒	12	■ 泡盛黒糖梅酒	{	グラス	・	900	税込	990	
				一合	・	1,600	税込	1,760	
洋酒	13	■ マッカランダブルカスク12年	{	シングル	・	2,000	税込	2,200	
				ダブル	・	3,500	税込	3,850	
				ボトル	・	25,000	税込	27,500	
	14	■ シーバスリーガル12年	{	シングル	・	1,100	税込	1,210	
				ダブル	・	1,600	税込	1,760	
				ボトル	・	13,000	税込	14,300	
	15	■ サントリーリザーブ	{	シングル	・	900	税込	990	
ダブル				・	1,300	税込	1,430		
			ボトル	・	11,000	税込	12,100		



★ 3か月間
ボトルキープできます

★ 3か月間
ボトルキープできます

★ お酒や梅酒の希釈用に

お酒割用

16 ■ 炭酸水	.. 190ml	.. 450	税込	495
17 ■ ミネラルウォーター	.. 525ml	.. 600	税込	660
18 ■ 沖縄県産シークワサー果汁	.. 100ml	.. 600	税込	660

日本酒

19 ■ 菊 水・新潟・辛口	.. 300ml	.. 2,000	税込	2,200
20 ■ 高清水(大吟醸)・秋田・やや辛口	.. 300ml	.. 2,500	税込	2,750
21 ■ 真澄(純米吟醸)・長野・辛口	.. 300ml	.. 3,000	税込	3,300

チューハイ

22 ■ シークワサーチューハイ	} ・ グラス	.. 900	税込	990
23 ■ レモンチューハイ				

カクテル

＊泡盛ベース＊

24 ■ 海	} ・ グラス	.. 900	税込	990
25 ■ あかばな (ハイビスカス)				
26 ■ カバー				

＊白ワインベース＊

27 ■ レッドオレンジミモザ	} ・ グラス	.. 900	税込	990
28 ■ キール				
29 ■ スプリッツァー				

泡盛カクテル
甘めで飲みやすい！
泡盛少なめもできます

白ワインカクテル
さっぱりして
食前酒におすすめ！



グラスワイン

■ (赤) ハウスワイン	} ・ グラス	.. 900	税込	990
■ (白) ハウスワイン				

ワインリストは別冊でご用意しております。スタッフにお声かけください。

ノンアルコール
チューハイ・カクテル

30 ■ ノンアルコールシークワサーチューハイ	} ・ グラス	.. 800	税込	880
31 ■ ノンアルコールレモンチューハイ				
32 ■ アラマンダ (さんぴん茶+シークワサー)				
33 ■ デイゴ (レッドオレンジ+ジンジャーエール)				

ソフト
ドリンク

34 ■ ウーロン茶	} ・ グラス	.. 600	税込	660
35 ■ さんぴん茶				
36 ■ うっちゃん茶 (ウコン)				
37 ■ コカ・コーラ				
38 ■ ジンジャーエール				
39 ■ シークワサー				
40 ■ オレンジジュース				
41 ■ りんごジュース				
42 ■ 炭酸水				
43 ■ コーヒー (ホット/アイス)				
44 ■ 黒ウーロン茶	.. グラス	.. 800	税込	880
45 ■ イタリア産 レッドオレンジジュース	.. グラス	.. 900	税込	990

Glass Wine



ハウスワイン（赤）



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



ハウスワイン（白）



産地 チリ
品種 シャルドネ
風味 辛口
価格 900 税込 990

Natural Wine



ペイドック ピノ・ノワール



産地 フランス／ラングドック・ルーション地方
品種 ピノ・ノワール
風味 ミディアムボディ
価格 7,000 税込 7,700

上品で新鮮なアロマ、
甘いスパイスの香り。
とても柔らかいタンニン、果実味。

チェリーの香りを伴う
長い余韻へと続きます。



ドメヌ・クードレ ヴィオニエ



産地 フランス／ラングドック・ルーション地方
品種 ヴィオニエ
風味 辛口
価格 7,000 税込 7,700

ジャスミン、白桃、洋ナシ、メロンなどの
華やかな香りにフレッシュで爽やかな香り。

アタックは澁澁としていて、
フルーティでややコクのある果実感。

有機栽培で造られ 手摘みで丁寧に収穫されたブドウ
環境に優しい醸造方法で造られたワイン
テロワールや生産者の想い
全てを味わっていただけるのがナチュラルワインです。

自然にのびのびと育ったブドウからできる ナチュラルワインの味わいは
ブドウ本来の味を口いっぱいに感じて頂けます。
地球に優しい 心のこもったナチュラルワインを
大切な人と一緒に楽しんでみてはいかがでしょうか。

無ろ過 または 軽いフィルターを通してろ過してから 瓶詰めされることが多いため
ワインの色が濁っていたり 瓶の底に澱（オリ）が溜まっていたりする場合がございますが
これはブドウのうまみがしっかりと凝縮されている証拠です。
品質的には問題ありませんので 安心してお召し上がりいただけます。



Red Wine



カッシェロ・デル・ディアブロ カベルネ（ハーフボトル）

価格 2,800

税込 3,080

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

『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フルボディな赤ワイン。



ア・フィーリング・フォー カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 4,000

税込 4,400

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

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。



ベリンダ・コーリー キャンティ・クラシコ

価格 6,000

税込 6,600

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

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。



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

価格 7,000

税込 7,700

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

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。



ケースラー ストーンホース・シラーズ

価格 7,500

税込 8,250

産地 オーストラリア／パロッサ
品種 シラーズ
風味 ミディアムボディ

熟した果実のアロマ、バラやユーカリの妖艶な香り。凝縮した果実味が広がるボリュームのある味わいで柔らかなタンニンが心地よい1本。



カイケン・ウルトラ・マルベック

価格 8,000

税込 8,800

産地 アルゼンチン／メンドーサ
品種 マルベック
風味 フルボディ

凝縮した果実味と穏やかなタンニンが織りなす力強い味わいのマルベック。挑戦の象徴として渡り鳥「カイケン」と名付けられています。



クラレンドル・ルージュ

価格 9,000

税込 9,900

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

オー・ブリオンの血統を引く高貴なボルドーワイン。
 芳醇さ際立つ果実味と絹のように滑らかなタンニンが
 魅力の気品ある味わい。

ロバート・モンダヴィ
バーボン・バレルエイジド

価格 10,000

税込 11,000

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

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。



ラ・クレマ ピノ・ノワール・ソノマ

価格 13,000

税込 14,300

産地 アメリカ／ソノマ・コースト
 品種 ピノ・ノワール
 風味 ミディアムボディ

厚みのある果実味と可憐な酸味が
 洗練された余韻へと誘う上品な味わい。
 天才醸造家が手掛ける美しい仕上がりのピノ・ノワール。



バルビ・ソプラニ・バローロ

価格 16,000

税込 17,600

産地 イタリア／ピエモンテ
 品種 ネッビオーロ
 風味 フルボディ

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。

クロデュヴァル・ナパヴァレー
カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 22,000

税込 24,200

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

カリフォルニアワインの栄光を築いた造り手。
 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。



シャトー・クレール・ミロン

価格 30,000

税込 33,000

産地 フランス／ポイヤック
 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ他
 風味 フルボディ

メドック格付け第五級。
 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赤ワイン。

ケイマス・スペシャル・セクション
カベルネ・ソーヴィニヨン

価格 45,000

税込 49,500

産地 アメリカ／ナパ・ヴァレー
 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
 風味 フルボディ

きめ細やかなタンニンとソフトな酸が全体を
 上品かつリッチに演出。「王のような存在」と称され
 る、
 官能的なほどしなやかで甘美な味わい。

White Wine



カッシェロ・デル・ディアブロ シャルドネ (ハーフボトル)

産地	チリ/アコンカグア・ヴァレー
品種	シャルドネ
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るワインです。



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。



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の豊かな香り。



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、ミュスカデル
風味	辛口
価格	9,000
税込	9,900

ピ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。



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。

Sparkling Wine



カペッタブリュットスブマンテ (ハーフボトル)

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ブマンテです。



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	4,000
税込	4,400

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。



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	6,000
税込	6,600

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、心地よい余韻が長く続きます。



カルテット アンダーソン・ヴァレー ブリュット

産地	アメリカ/アンダーソン・ヴァレー
品種	シャルドネ、ピノ・ノワール
風味	辛口
価格	14,000
税込	15,400

重層的なアロマ、リッチな味わいとシャープなキレ、心地よい苦みをまとった深みのある味わいです。



シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド ブリュット

産地	フランス/シャンパーニュ
品種	シャルドネ、ピノ・ノワール
風味	辛口
価格	22,000
税込	24,200

世界屈指の名門一族のシャンパーニュ・メゾン。スムーズな飲み口で様々な要素が素晴らしい、力強い味わいでありつつ、柔らかさを併せ持つ仕上がりです。