

Starters : 前菜

Shrimp Cocktail

久米島産車海老のカクテル 5本

¥2,500

Okinawan Agu Pork Prosciutto and Copper

Mixed Olives

琉球在来金武アグー豚生ハム、ミックスオリーブ添え

¥1,400

Assorted Appetizers

“オリオングリル”風 前菜3種盛り合わせ

¥1,800

Grilled Seasonal Vegetables with Balsamic Essence

季節の炭焼き野菜取り合わせ バルサミコエッセンス

¥1,300

Caesar Salad

Grilled Cajun Chicken, Parmesan Shavings, Croutons and Crispy Bacon

シーザーサラダ

沖縄県産やんばるハーブ鶏のスパイス風味、パルメザンチーズ、クルトン

¥1,500

Garden Green Salad

Mixed Lettuce, Seasonal Okinawan Vegetables

ガーデングリーンサラダ

ミックスレタスと季節の沖縄県産野菜

¥900

Assorted Cheese Plate

チーズ盛り合わせ

¥1,700

Soup : スープ

Clam Chowder

二枚貝と地野菜のチャウダースープ

¥1,000

※ Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

※ Prices include 10% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

Oyster Selections : 久米島海洋深層水で育てた真牡蠣 2個 お好みのスタイルで

Fresh Oysters with Mignonette and Lemon

フレッシュオイスター

島ラッキョウヴィネガーと沖縄県産グリーンレモン

¥1,500

Gratinated Oyster

オイスターグラタン

沖縄県産青菜とパルメザンチーズの香り

¥1,700

Spanish-style Garlic Oyster

オイスターアヒージョ

ブロッコリー、シャンピニオン、トマトとオリーブオイル バケット添え

¥1,700

Oyster Risotto

オイスターリゾット

アラビアータソースとパルメザンチーズ風味

¥2,100

※ Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

※ Prices include 10% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

Beer Bites : ビールに合う料理

Assorted Grilled Sausage

グリルソーセージ 取り合わせ

アギー豚ソーセージ、粗挽きソーセージ、チョリソ、フランクフルト

オリジナルポテトサラダ添え

¥1,900

Fried Calamari

ヤリイカフリット

自家製ピクルスとレモン添え

¥1,200

Original Fried Chicken

オリオン フライドチキン

半身 やんばるハーブ鶏

¥1,500

Chicken Sate

チキンサテ

やんばるハーブ鶏の串焼き インドネシア風

¥1,200

Roasted Rack of Lamb with Cummin and Sesame

オーストラリア産子羊のクミンと胡麻風味焼き

¥2,400

French Fried Potatoes

Plain or Truffle Salt

フレンチフライ (プレーン又はトリュフ風味)

各¥600

Homemade Potato Salad

オリジナル ポテトサラダ

¥600

※ Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

※ Prices include 10% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

From the Charcoal Grill : 炭焼きグリルから

Dry Aging Beef Sirloin

熟成 黒毛和牛リブローズ

100g ¥3,800 200g ¥7,600

Okinawan Beef

沖縄県産 モトブ牛テンダーロイン

100g ¥7,200 200g ¥14,400

Grass Fed Beef Sirloin

オーストラリア産グラスフェッド牛サーロイン

200g ¥2,900

Grass Fed Beef Tenderloin

オーストラリア産グラスフェッド牛テンダーロイン

150g ¥3,600

Dry Aging Agu Pork Loin

熟成琉球在来金武アグー豚肩ロース

150g ¥3,200

Seafood : シーフード

Shrimps

久米島産車海老 5本

¥2,900

Today's Market Fish

本日の沖縄県産鮮魚

¥3,300

+ Sauce : ソース

Green Pepper, Herb Butter, Chimichurri Sauce, Ginger Sauce

グリーンペッパーソース、ハーブバター、チミチュリソース、ジンジャーソース

※ Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

※ Prices include 10% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。

Grilled Meat Combo : グリルミートコンボ



Grass Fed Beef Tenderloin,
Okinawan Chicken with Cajun Spice,
Marinated Agu Pork, Agu Sausage, Shish Kebab,
Herbed Potatoes and Vegetables
オーストラリア産グラスフェッド牛テンダーロイン
やんばるハーブ鶏のケイジャン風味
アグー豚 やんばる麴マリネ、アグー豚ソーセージ、ラムケバブ
ハーブポテトと旬の野菜

Normal For 2 Persons ¥4,900

Large For 4 Persons ¥9,600

Dessert / デザート

Seasonal Tart

季節のタルト

1種類 ¥600 から

※ Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。

※ Prices include 10% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。