

～ A la carte ～

11:00AM～10:00PM (Last Order 9:30PM)

《 SOUPS 》

本日のポタージュ	Today's vegetable potage	¥600
ミネストローネ	Minestrone	¥600

《 SALADS 》

グリーンサラダ	ドレッシング: シークワーサー、イタリアン、またはノンオイル	¥500
Green salad	Your choice of dressing: shikuwasa, italian, non-Oil	
ガーデンリーフサラダ		¥600
Garden leaf salad	ドレッシング: シークワーサー、イタリアン、またはノンオイル	
シーザーサラダ	Your choice of dressing: shikuwasa, italian, non-Oil	¥800
Caesar salad		

《 SANDWICHES & BURGERS 》

★ザ クラシック クラブハウス サンドウィッチ		¥1,200
(ローストターキー、ベーコン、トマト、レタス、フライドポテト)		
The classic clubhouse sandwich		
(Roasted turkey, bacon, tomato, lettuce, fried potatoes)		
★ザ クラシック ルーベン サンドウィッチ		¥1,500
(ビーフパストラミ、グリュイエールチーズ、セロリラブ & キャロットマリネ、フライドポテト)		
The classic Reuben sandwich		
(Beef pastrami, Gruyere cheese, marinated celeriac and carrot, fried potatoes)		
★ザ クラシック ベーコンチーズバーガー		¥2,400
(和牛パテ、ベーコン、チェダーチーズ、レタス、フライドポテト)		
The classic bacon and cheese burger		
(Wagyu beef, bacon, cheddar cheese, lettuce, fried potatoes)		

《 MAIN DISHES 》

サーモンソテー ケッパーソース		¥2,000
Sautéed salmon with caper sauce		
サーロインステーキ トマト&バジルソース		¥2,500
Sirloin steak with tomato & basil sauce		
牛ロースのもろ味焼き重 (味噌汁、香の物)		¥2,000
Grilled US Beef sirloin and moromi on rice, served with miso soup and pickles		
紅あぐーのソテー 粒マスタードソース		¥2,500
Sautéed Okinawan "Beni-Agu" pork with mustard sauce		

《 DESSERTS 》

ブルーシールアイスクリーム 紅芋、サトウキビ	¥500
"BLUE SEAL" ice cream (one scoop): purple sweet potato or sugar cane	
シャーベット: パイン、シークワーサー	¥500
Sherbet (one scoop): pineapple or shikwaasa (hirami lemon)	
ちんすこうティラミス	¥1,200
Tiramisu with Chinsuko	
県産黒糖使用ベイクドチーズケーキ	¥800
Baked cheese cake with Okinawan brown sugar	

《 KIDS FAVORITES 》

お子様メニューは10才までとなっております。

ピザ	¥500
Pizza	
シーフード・マックアンド チーズ	¥800
Seafood macaroni and cheese	
ハンバーグステーキ 蒸し野菜添え	¥1,000
Hamburger steak with steamed vegetables	
ベジタブルサンドウィッチ	¥500
Vegetable sandwich	
エッグサンドウィッチ	¥500
Egg sandwich	
フライドチキン & ポテト	¥800
Fried chicken and fried potatoes	
キッズプレート	¥1,500
Kid's plate	
フルーツヨーグルト	¥800
Fruit yogurt	
フルーツゼリー	¥500
Fruit jelly	

～ A la carte ～

11:00AM～10:00PM (Last Order 9:30PM)

《 HEALTHY MENU 》

鶏むね肉のスチーム 407kcal	¥2,000
Steamed chicken breast 407kcal	
サーモンソテー 333kcal	¥2,000
Sautéed salmon 333kcal	
スチームベジタブル 120kcal	¥1,200
Steamed Vegetables 120 kcal	
ゆし豆腐と野菜鍋 & ご飯 294kcal	¥1,500
Okinawan "Yushi" Tofu and rice 294kcal	
※ソースはカロリーに入っておりません。(別添え: 島塩・オリーブオイル・バルサミコ)	
Calories for the sauce used in each dish is not included. Okinawan salt, Olive oil, Balsamic	

《 PASTA, CURRY, NOODLES 》

スパゲッティ恩納ペスカトーレ	¥1,600
Onna spaghetti Pescatore	
和牛とあぐーのスパゲッティー ボロネーゼ	¥1,400
Spaghetti Bolognese with Wagyu beef and Agu Pork	
特製牛すじカレー	¥1,200
Beef tendon curry on rice	
沖縄そば、ジュシー	
Okinawan soba noodles with "Jushii" Okinawan seasoned rice	¥1,200

《 SIDE DISHES 》

フライドポテト	Fried Potatoes	¥500
---------	----------------	------

《 PIZZA 》

あぐーベーコンのピザ	Agu bacon pizza	¥1,650
------------	-----------------	--------

Until July 20

Afternoon Tea Box with BLUE SEAL

7月20日(金)までの平日

12:00PM～4:00PM (Last Order 3:30PM)

お一人様 ¥3,000 (お2人様からご注文ください。)
¥3,000 per person (Minimum order from 2 persons.)

アメリカ生まれ、沖縄育ちのブルーシールアイスクリームとのコラボが実現。スープやアペタイザー、彩り豊かなバーガーやキッシュ、アイスクリームとフルーツにクレープを添えた3段ボックスで素敵な午後のひとときを。

Our afternoon tea box collaborates with the American-born, Okinawa raised ice cream, Blue Seal. Start a pleasant afternoon with a three layer treasure box full of delicious appetizers, quiche, colorful burgers, fruits, crepe and ice cream.



素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability
当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.
お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.
上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

Weekend

ホリデーランチbuffet

Holiday Lunch Buffet

11:30AM~3:00PM

大人	Adult	¥2,100
小人(6才~12才)	Child (6-12 years old)	¥1,000
幼児(3~5才)	Infant (3-5 years old)	¥600
シニア(65才~)	Senior (65 years old and over)	¥1,200

Weekday

美ら島野菜ランチ Churashima Vegetables Lunch

Weekday Lunch Set

11:30AM~2:00PM

¥2,500

①シェフズランチ Chef's Lunch set	②花籠弁当 Hanakago Bento Lunch Box
スープ Soup	造り三種盛り 3 kinds of Sashimi
シーザーサラダ Caesar Salad	旬魚の西京焼き Grilled Fish with Saikyo Miso Sauce
たっぷり美ら島野菜とチキンのハーブロースト Chura Vegetables and Herb Roasted Chicken	紅芋ジーマーミー豆腐揚げだし Deep-fried Beniimo (purple potato) Jimami Dofu
シークワーサーソース Chura Vegetables and Herb Roasted Chicken With Shikwaasa Sauce	ラフテー、花人参、冬瓜のピューレ Rafute (Braised Pork Belly), Carrot Flower, White Gourd Puree
パン Bread	美ら島野菜スティック、くうず味噌ディップ Churashima Vegetables Stick, Okinawan Kusu pepper Miso Dip
フルーツ Fruits	炊き込みご飯、アーサ汁 Seasoned Rice, Aosa Seaweed Soup
	南国デザート Tropical Dessert

Weekday

- ③ パスタランチ Pasta Lunch ¥1,800
・Your Choice Of Spaghetti
a. スパゲティー恩納ペスカトーレ
Onna spaghetti Pescatore
b. 和牛とあぐーのスパゲティー ボロネーゼ
Spaghetti Bolognese With Wagyu Beef And Agu Pork
- ④ 沖縄そばセット ¥1,500
Okinawan Soba Noodles
- ⑤ 野菜ちゃんぷるーセット ¥1,600
Stir-fried Vegetables

お飲み物はドリンクコーナーよりご自由におとりください
Enjoy our selection of free flow coffee, teas and soft drinks.

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability

当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

Okinawan Delight

6:00PM~10:00PM

前菜、沖縄料理、デザートを、お好きなだけお召し上がり頂けるbuffetとシェラトン特製の選べるメインディッシュがセットになったディナーをお楽しみください。

Sheraton's original tastes collaborating with Okinawan cuisine! 5 mouth-watering main dishes to choose from, combined with our line up of appetizers, local food and desserts.

大人	Adult	¥4,000
小人(6才~12才)	Child (6-12 years old)	¥2,300
幼児(3~5才)	Infant (3-5 years old)	¥1,300
シニア(65才~)	Senior (65 years old and over)	¥2,800

下記よりお好みのメインディッシュをお選びください。

③④⑤は追加料金がかかります。

Choice of one dish from below (surcharge applies for ③④⑤)

Main Dish

- ① やんばる地鶏のソテー シークワーサーとタイム 彩り野菜のリゾーニ添え
Sautéed Yambaru chicken served with shikwasaa "Hirami lemon" and thyme resoni
- ② 金アゲ豚のグリル レモングラスのマデラソース
Grilled Agu pork with Lemongrass madera sauce
- ③ 県産鮮魚のスチーム ライムとナンプラーのケッカソース
Steamed Okinawan fresh catch with nam pla checca sauce and lime
- ④ プライムリブのステーキ 県産青パパイヤとコーレグースのサラダ ¥2,000
Prime rib steak served with green papaya salad and "Koregusu" Okinawan hot sauce
- ⑤ イセエビと県産鮮魚のトムヤムクン ¥2,000
Tom Yum Kung with Spiny lobster and fish
- ⑥ 県産黒毛和牛サーロインのグリル 黒オリーブとくうす味噌のディップ ¥3,000
Okinawan Wagyu sirloin beef with "Kusu" Okinawan pepper miso, and black olive dip

★キッズメイン★

Kids Main

3~12才までのお子様は下記よりメインディッシュをお選びください。

Choice of one dish from below for children aged 3-12 years old.

- ① ハンバーグ Hamburger steak
- ② サイコロステーキ Diced steak

ドリンクバーセット

Soft Drink and Juice Bar

大人	Adult	¥600
小人(6才~12才)	Child (6-12 years old)	¥360
幼児(3~5才)	Infant (3-5 years old)	¥200

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability

当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

OKINAWAN MANGROVE CRAB
沖縄産 マングローブクラブ



OKINAWAN MANGROVE CRAB with Cobb salad, spaghetti

マングローブクラブは、熱帯地方のマングローブ周辺に
棲息する南国ならではの蟹で、ハサミが大きく、濃厚で芳醇な味わいが特徴です。
コブサラダとマングローブ蟹、そして旨みのつまったパスタで南国の夜をお楽しみ下さい。

¥6,000

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability

当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

《 DRAFT BEER 》

オリオン生ビール Orion draft beer	¥850
------------------------------	------

《 CRAFT BEER 》

オキナワサンゴビール/OKINAWA SANGO BEER	¥1,000
アイピーエー IPA	柑橘系の豊かな香りとホップの苦味が特徴 Rich citrus fragrance and the bitter taste of hops
アルト ALT	上品な苦味とコクのバランスが特徴 The perfect mix of bitter and rich taste
ケルシュ KOELSCH	白ワインを思わせるフルーティーな風味 Fruity taste like white wine
ブラックエール BLACK ALE	ローストした麦芽の香りとホップの絶妙なバランス The superb of chemistry roasted malt and hops

《 NON-ALCHOHOL BEER 》

オリオンクリアフリー Orion clear free	¥700
--------------------------------	------

《 WINE 》

SPARKLING

	Glass	Bottle
G.H.Mumm	¥1,600	¥9,000
G.H.Mumm		
NV エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ブリュット・スペシャル	¥1,100	¥5,500
NV Espace of Limari sparkling brut special		
ベラヴィスタ・アルマ・グラン・キュヴェ・ブリュット		¥12,000
Bellavista Alma Gran Cuvee Brut		
ルイロデール ブリュット プルミエ		¥20,000
Louis Roederer Brut Premier		

WHITE

2016 マプ・ソーヴィニヨン・ブラン・シャルドネ	¥1,000	¥5,000
2016 Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay		

RED

2015 マプ・カベルネ・ソーヴィニヨン・カルメネール	¥1,000	¥5,000
2015 Mapu Cabernet Sauvignon Carmenere		

《 DRINK BAR 》

<u>セット/With meal</u>			<u>単品/Without meal</u>		
大人	Adult	¥600	大人	Adult	¥800
小人	Child	¥360	小人	Child	¥480
幼児	Infant	¥200	幼児	Infant	¥300

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability

当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

《 OKINAWAN COCKTAILS 》

5:00PM~10:00PM

泡盛シークワーサーサワー Awamori Shikwaasa Tonic	¥900
泡盛&琉球ジャスミンの炭酸水 Awamori & Jasmine Soda	¥900
泡盛&黒糖生姜のモスコミュール Awamori & Brown Sugar Ginger Moscow Mule	¥900
琉球ハブボール Ryukyu HUB Ball	¥900

《 NON-ALCOHOL COCKTAILS 》

5:00PM~10:00PM

シークワーサートニック Shikuwasa Tonic	¥800
さんぴんソーダ Jasmine Soda	¥800
自家製黒糖ジンジャーエール Homemade Brown Sugar Ginger Ale	¥800

《 SOFT DRINK 》

オレンジ Orange	マンゴー Mango	パイナップル Pineapple	¥600
グアバ Guava	シークワーサー Shikwaasa (Hiramim lemon)		
ペプシ Pepsi	ジンジャーエール Ginger Ale		

《 MINERAL WATER 》

アクアパナ Acqua Panna	¥1,000
サンペレグリノ San Pellegrino	¥1,000

《 COFFEE, TEA 》

<u>COFFEE SELECTION</u>	¥600
ブレンドコーヒー Blended Coffee	カプチーノ Cappuccino
エスプレッソ Espresso	カフェラテ Café Latte
カフェインレスコーヒー Decaffeinated coffee	カフェオレ Café Au Lait
<u>TWG Tea SELECTION</u>	¥600
アールグレイ Earl Grey	イングリッシュブレックファースト English Breakfast
カモミール Chamomile	グランドジャスミンティー Grand Jasmine Tea

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability

当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

酒好人 Sake Jogu

泡盛コレクション/Awamori Selection

《 古酒 Koshu 》

		Glass	Bottle
☆	萬座7年古酒 シェラトンオリジナルボトル Manza 7 years Sheraton Okinawa Sunmarina Resort Original Label	¥900	¥7,000 (720ml)
☆	菊乃露 古酒 VIP ゴールド Kikunotsuyu VIP Gold	¥900	¥7,000 (720ml)
☆☆	暖流古酒40度 Danryu 40 %	¥1,000	¥8,000 (720ml)
☆	海乃邦10年古酒 Uminokuni 10 years	¥1,400	¥12,000 (720ml)
☆☆	おもろ21年古酒 Omoro 21 years	¥2,800	¥30,000 (720ml)

《 飲み放題プラン Free Flow Plan 》

120分フリーフロー(ラストオーダー90分)

120 mins Free Flow (Last order at 90 mins mark)

- | | | |
|---|--|--------|
| ① | 泡盛新酒8種+シェラトンオリジナルラベル
Awamori Shinshu (8 types)+Sheraton Okinawa original label | ¥1,800 |
| ② | ①+
ビール、白ワイン、赤ワイン、ドリンクバー
Above ①+
Beer + wine (red/white) and soft drink bar | ¥2,800 |

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability

当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。

If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.

酒好人 Sake Jogu

泡盛コレクション/Awamori Selection

《新酒 Shinshu》

		Glass	Bottle
☆	ニコニコ太郎 30度 Nikoniko Taro 30%	¥600	¥3,500 (540ml)
☆☆	まる田 30度 Maruta 30%	¥600	¥3,500 (540ml)
☆☆☆	赤馬 25度 Akanma 25%	¥600	¥4,000 (720ml)
☆	松藤 25度 Matsufuji 25%	¥600	¥4,000 (720ml)
☆	琉球クラシック 25度 Ryukyu Classic 25%	¥650	¥4,500 (720ml)
☆	春雨 カリー 30度 Harusame Kari 30%	¥700	¥5,500 (720ml)
☆☆	暖流 30度 Danryu 30%	¥700	¥5,500 (720ml)
☆☆☆	よっかこうじ 43度 Yokkakoji 43%	¥700	¥5,500 (720ml)

☆の数が多いほど、個性的な味わいとなっております。
The number of stars shows the uniqueness in taste.

素材によりメニュー内容が変更する場合がございます / Items on menu are subject to change due to availability
当レストランでは、国産米を使用しています / Only domestic produced rice is used for all items on the menu.
お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。
If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.
上記にサービス料と税金が加算されます。 / Tax and service charge will be added to the above prices.