

～ 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	ドレッシング:シークワサー、イタリアン、またはノンオイル	¥600
Garden leaf salad	Your choice of dressing: shikuwasa, italian, non-Oil	
シーザーサラダ		¥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		

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.  
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.

～ 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いないです。(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、ジューシー	
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
------------	-----------------	--------

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.  
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.

～ A la carte ～  
11:00AM～10:00PM (Last Order 9:30PM)

《 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。  
For children up to 10 years of age

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	

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 (Last Order 2:30PM)

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

平日ランチセット  
Weekday Lunch Set

11:30AM～2:00PM (Last Order 1:30PM)

① シェフズランチ Chef's Lunch set	¥2,000
② パスタランチ Pasta Lunch	¥1,800
下記よりパスタを選択してください Your choice of spaghetti	
a. スパゲティ 恩納ペスカトーレ a. Onna spaghetti Pescatore	
b. 和牛とあぐーのスパゲティ ポロネーゼ b. Spaghetti Bolognese with Wagyu Beef and Agu Pork	
③ 沖縄そばセット Okinawan soba noodles	¥1,500
④ 野菜ちゃんぶるーセット Vegetable champuru (stir-fried vegetables)	¥1,600

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 (Last Order 9:30PM)

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! 6 mouth-watering main dishes to choose from, combined with our line up of appetizers, local food and desserts.

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 やんばん鶏 または 牛肉のXO醤ソース<br>Your choice of "Yambaru" Okinawan chicken or Beef steak with XO sauce |        |
| ② 県産鮮魚の黒酢あんかけ<br>Fried fish with black vinegar starchy sauce                                   |        |
| ③ アンガスサーロインステーキ豆豉ソース150g<br>Angus Beef Sirloin Steak with Douchi Sauce                         | ¥1,500 |
| ④ イセエビの黄金焼き<br>Roasted lobster with potato & sea urchin sauce                                  | ¥2,000 |
| ⑤ 県産黒毛和牛サーロイン 120g<br>Okinawan Wagyu beef steak 120 g  | ¥2,500 |

## ★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

## Drink Bar Set

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.