

LIGHTHOUSE

¥6,000

〈APPETIZER〉

CAESER SALAD WITH MARINATED SEAFOOD DRESSED SHIKWASAA

シーザーサラダとシークワサー風味のシーフードマリネ

〈TODAY'S NOODLE〉

OKINAWAN PASTA TOPPED WITH AGU PORK BACON AND JAPANESE MUGWORT

アグー豚ベーコンとヨモギの沖縄 Pasta ジェノバ風

MAIN DISH

PLEASE MAKE A CHOICE FROM BELOW

ALL OF MAIN DISH COME WITH GRILLED VEGETABLES

★OKINAWAN SHRIMP 6 PIECES

★TODAY'S FRESH CATCH FROM 150g

★YAMBARU CHICKEN BROCHETTE 200g

★KIN AGU PORK LOIN 200g

★ANGUS BEEF LOIN STEAK 200g

メインをお選びください

すべてのメインには焼き野菜がつきます

★城間さんが手塩に育てた沖縄車海老 6尾

★本日の鮮魚 150g

★やんばる鶏のプロシエット 200g

★金アグー豚ロース 200g

★アンガス牛ロース 200g

UPGRADE ITEMS

SELECT 2 MAIN COURSES FOR 7000JPY

2品で ¥7000

OKINAWAN BEEF STEAK 100g

FOR ADDITIONAL 4000JPY

+¥4000 で県産黒毛和牛 100g

〈BREAD AND DESSERT〉

BREAD WITH OKINAWAN SALT AND HERB OIL

ブレッド 島塩とハーブオイル

CHEF'S SPECIAL DESSERT

ペストリー特製デザート

A LA CARTE

<APPETIZER>

GRILLED TOMATO CAPRESE SALAD	1500	トマトとモッツァレラのグリル カプレーゼ風
ASSORTED SASHIMI 5 KINDS	2400	本日のお刺身 5種盛り

CAESAR SALAD	1200	シーザーサラダ
+WITH GRILLED AGU BACON	1800	+あぐーベーコングリル
+WITH GRILLED SHRIMP	1800	+シュリンプグリル

<SOUP>

CHEF'S SOUP OF THE DAY	600	本日の野菜スープ
------------------------	-----	----------

<SIDE DISHES>

FRENCH FRIES, CHEESE CURD WITH GRAVY	600	プーティン
SAUTEED MIXED MUSHROOMS	800	ミックスマッシュルームソテー
SATEED SPINACH	600	スピナッチソテー

<MEAT>

OKINAWAN SHIMABUTA SAUSAGE 150g AND AGU BACON 100g	2800	島豚ソーセージ 150g と アグー豚ベーコン 100g
YAMBARU CHICKEN BROCHETTE 300g	3000	やんばる地鶏のプロシエット 300g
☆AGU PORK SIRLOIN 300g	3800	金アグー ロース 300g
☆ANGUS BEEF SIRLOIN 300g	4500	アングスビーフサーロイン 300g
☆OKINAWAN WAGYU BEEF SIRLOIN	8500	沖縄県産黒毛和牛サーロイン 200g

<SEAFOOD>

☆GRILLED OKINAWAN CHURAUMI TUNA 200g	4000	沖縄“美ら海生マグロ”のグリル 200g
☆GRILLED OKINAWAN TIGER SHRIMP 6 PIECES	3000	城間さんが手塩に育てた車海老 6尾
☆LOBSTER HALF	3500	ロブスター半身
☆TODAY'S FRESH CATCH	MARKET PRICE	本日の鮮魚

時価

<SAUCE>

ALL DISHES MARKED WITH “☆” ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF SAUCE

☆印は下記よりソースをお選びください。

・SPICY POLYNESIAN ・BALSAMIC SAUCE

・WASABI AND SOY SAUCE

・SAUCE GRIBICHE WITH SHIKWASAA

・OKINAWAN MISO

・ポリネシアン ・バルサミコ ・わさび醤油

・シークワサー風味のグレビッシュソース ・島みそ

〈DESSERT〉

ASSORTED OKINAWAN FRUITS	2500	島フルーツ盛り合せ
TIRAMISU MADE WITH CHINSKO	1200	ちんすこうティラミス
CHOCOLATE PARFAIT WITH SEASONAL FRUITS	2000	ショコラパフェ 季節のフルーツをのせて
ASSORTED ICE CREAM	1000	アイスクリーム
DOUBLE		ダブル
TRIPLE	1200	トリプル

KIDS FAVORITES

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OF AGE

お子様メニューは 10 歳までとなっております。

◀MEAT PLATE▶

HAMBURGER STEAK, DICED STEAK, FRENCH FRIES, STEAMED VEGETABLES

ハンバーグ・サイコロステーキ・ポテトフライ・温野菜

2500

◀SEAFOOD PLATE▶

OKINAWAN PRAWN, SCALLOP, FRENCH FRIES, STEAMED VEGETABLES

沖縄県産車海老・帆立貝・ポテトフライ・温野菜

2500

BOTH PLATES ARE SERVED WITH BREAD, ICE CREAM AND ORANGE JUICE

オレンジジュース、パン、アイスクリームが付きます。

当店で使用しているお米は国産米でございます。天候や当日の仕入れ状況により、内容の変更がある場合がございます。

Rice used at The Grill is 100% domestically produced. As only the freshest local produce is used at The Grill,

menu is subject to change depending on the quality and market availability.

料金は全て税金とサービス料を加算させていただきます。Tax & service charge will be added to the prices above.