～Today‘s Course～

前菜の盛り合わせ

本日のスープ

魚料理

メインディッシュ

デザート

ライス 又は パン

ソフトドリンク

¥5,500（消費税・サービス料込）

※ランチコースをご利用の際は前日迄のご予約をお願いいたします。

写真はイメージです。食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合があります。

Blue Ocean
HOTEL & RESORT
MIYAKOJIMA

221130

Hamburg

特製宮古牛ハンバーグ　島野菜添え

ソースをお選びください　和風又はマデラソース

A4ランク以上の宮古牛を使用したハンバーグ。

¥3,300

Sandwiches＆Hamburger

クロックムッシュ　フライドポテト添え

3種類のチーズとハムをサンドした贅沢な一品。

¥1,210

クラブハウスサンド　フライドポテト添え

しっとり加熱した鶏ムネ肉とシェフ秘伝のソースで仕上げたサンド。

¥1,650

宮古牛照り焼きハンバーガー
フライドポテト添え

A4ランク以上の宮古牛を使用したハンバーグを贅沢にサンド。

¥1,980

表示価格は消費税・サービス料込です。
写真はイメージです。食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合があります。

Blue Ocean
HOTEL & RESORT
MIYAKOJIMA

221130

Pasta　*全て生パスタを使用しております*

ベーコンとほうれん草のペペロンチーノ

沖縄県産ベーコンから出る旨味と島唐辛子の夏らしい味わいのパスタ。

¥1,320

フレッシュトマトとモッツァレラチーズのパスタ

宮古島の潮風を浴びて育ったバジルをアクセントに。

¥1,540

宮古牛のボロネーゼ

宮古牛挽肉と島野菜、パルミジャーノチーズを使用した、濃厚で贅沢な一品。

¥1,540

Chef's Special

豚骨醤油ラーメン

アグー豚のチャーシューを添えて

本場福岡から取り寄せた細麺と
じっくり煮込んだアグー豚のチャーシュー。

¥1,430

Curry

宮古牛入り特製ビーフカレー

シェフ自慢の一品です。

¥1,980

お好きなお料理を贅沢なコース仕立てでお召し上がりください。

Aセット	*サラダ・スモールデザート・ソフトドリンク*	*＋¥1,100*
Bセット	*サラダ・パン又はライス・スモールデザート・ソフトドリンク*	*＋¥1,650*

表示価格は消費税・サービス料込です。
写真はイメージです。食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合があります。

221130

Dessert

カタラーナ　季節のフルーツ添え

カタルーニャ地方伝統デザート。表面をキャラメリゼに
仕上げました。季節のフルーツとお召し上がりください。

¥1,320

ガトーショコラ ミックスベリーソース
ヴァニラアイスクリーム添え

ベルギー産スイートチョコレートを使用しました・
自家製のヴァニラアイスクリームを添えています。

¥1,650

熱々のアップルパイ ア・ラ・モード
ヴァニラアイスクリームとフルーツ添え

シナモンが香るアップルパイ。
自家製ヴァニラアイスクリームと季節のフルーツを
添えた豪華な一品

¥1,980

Drink Menu

スパークリングワイン（グラス）	*¥1,100*
ノンアルコールスパークリングワイン（グラス）	*¥1,100*
オレンジジュース	*¥550*
コカ・コーラ	*¥550*
ジンジャーエール	*¥550*
さんぴん茶	*¥550*
コーヒー　ホット又はアイス	*¥550*
紅茶　ホット又はアイス	*¥550*

表示価格は消費税・サービス料込です。
写真はイメージです。食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合があります。

221130