



～Today's Course～

前菜の盛り合わせ

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 (税、サ込)

※ランチコースをご利用の際は事前のご予約をお願いいたします。

表示価格はサービス料および税込です。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。



Hamburg

ホテル特製宮古牛ハンバーグ

季節の沖縄野菜添え

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のハンバーグをボリュームたっぷりの200gで。

¥3,300



Sandwiches & Hamburger

クロックムッシュ フライドポテト添え

フランスのカフェ定番のクロックムッシュ。独自のアレンジでご用意いたしました。

¥1,210



アメリカンクラブハウスサンド

フライドポテト添え

人気のあるクラブハウスサンドをシェフ秘伝のソースでアレンジしました。

¥1,650



宮古牛照り焼きハンバーガー

フライドポテト添え

ホテル特製照り焼きソースとのハーモニーをお楽しみください。

¥1,980



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
沖縄県産豚のベーコンから出る旨味と唐辛子の辛味がマッチした一品です。

¥1,320



フレッシュトマトを使用した特製ポモドーロ
フレッシュトマトを贅沢に使用しました。

¥1,540



シーフードペスカトーレ
フレッシュトマトを贅沢に使用しました。

¥1,760

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を召し上がれ。

¥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



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

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