

Sparkling	Glass	Bottle
<p>NV プロジェクト・クアトロ・カヴァシルバー            NV Proyect Cu4tro Cava Silver (Spain)</p> <p>りんごやハーブなどのフレッシュな香りに重なるトーストのニュアンスが芳醇かつデリケートな印象です。</p>	1100	5500
<p>NV ベラヴィスタ・アルマ・グラン キュヴェ・ブリュット            フランチャコルタ            NV Bellavista Alma Gran Cuvee Brut, Franciacorta (Italy)</p> <p>キメ細かい泡、程よい果実味、美しい酸。全ての要素が完璧に調和した、イタリア最高峰のスパークリングワイン。</p>		12000
<p>Champagne</p>		
<p>NV マム・グラン・コルドン            NV G.H Mumm Grand Cordon (France)</p> <p>口に含むともぎたての果実とカラメルの香りが織りなす鮮烈で複雑な風味が広がり余韻の長いフィニッシュへと続く。白身の肉類や魚料理とも絶妙な相性。</p>	1600	9000
<p>NV マム・グラン・コルドン・ロゼ            NV G.H Mumm Grand Cordon Rose (France)</p> <p>アタックは生き活きとした、エネルギーでドライな口当たり。徐々に微かに夏の果実を感じさせながら、長く余韻の続く、ミネラル感のあるフィニッシュへと導きます。</p>		16000
<p>NV ブリュット・プルミエ ルイ・ロデレール            NV Brut Premier, Louis Roederer (France)</p> <p>芳醇かつエレガント、ナンバーワンという名のシャンパーニュ。</p>		20000

White	Glass	Bottle
<p>ソーヴィニヨン・ブラン オーバーストーン Sauvignon Blanc, Overstone (New Zealand)</p> <p>生き生きとしたグーズベリーやパッションフルーツの香りがあります。</p>	1100	5500
<p>ヴェルデオ トーレス Verdeo, Torres (Spain)</p> <p>生き生きとしたアロマが香る、ヴェルデホ種の魅力を最大限活かしたフレッシュな味わいの白ワイン。</p>	1100	5500
<p>シャルドネ・アヴァント ケンダル・ジャクソン Chardonnay Avant Kendall Jackson (America)</p> <p>トロピカルフルーツの豊かな果実味に、程よい酸味、高い純度、持続性などが加わった、フレッシュ感溢れるワインです。</p>	1300	6500
<p>ソアヴェ アッレグリーニ Soave, Allegrini (Italy)</p> <p>溢れるアロマにシャープな酸。心良い飲み心地です。</p>	1500	7500
<p>シャルドネ ケンダル・ジャクソン ヴィントナーズ・リザーブ Chardonnay, Kendall-Jackson Vintner's Reserve (America)</p> <p>口当たりは非常に滑らかで、マンゴやパイナップルなどトロピカルフルーツを思わせるコクと厚みのある果実味が溢れ出します。</p>		9000
<p>マコンヴィラージュ レ・ゼリティエ・デュ・コント・ラフォン Macon-Villages, Les Heritiers du Conte Lafon (France)</p> <p>溢れんばかりの瑞々しさと果実の美味しさを湛えた、チャーミングで軽やかな白ワイン。</p>		10500
<p>サシャージュモンラッシェ オリヴィエ・ルフレーヴ Chassagne-Montrachet, Olivier Leflaive (France)</p> <p>ブルゴーニュきっての白ワインの名手。うっとりとするような熟した果実と、甘いスパイスの濃密なアロマが魅力の力強い1本。</p>		20000

Red	Glass	Bottle
<p>ネプリカ・ロッソ トルマレスカ Neprica Rosso, Tormaresca (Italy)</p> <p>みずみずしい果実味と滑らかなタンニンが魅力。</p>	1100	5500
<p>テンプラニーニョ トーレス サングレ・デ・トロ Tempranillo, Torres Sangre de Toro (Spain)</p> <p>しっかりとした果実味とスパイシーアロマが印象的なテンプラニーニョ。</p>	1100	5500
<p>アヴァント・レッド・ブレンド ケンダル・ジャクソン Avant Red Blend, Kendall Jackson (America)</p> <p>メルローを中心にシラー、カベルネ・ソーヴィニオン、マルベックをブレンド 柔らかなタンニンとスムーズな口当たりが魅力的な1本です。</p>	1300	6500
<p>ブルゴーニュ・ピノ・ノワール アンリ・ムージェ Bourgogne Pinot Noir, Henri Meurgey (France)</p> <p>フレッシュな果実味とほんのりと感じられるタンニンのバランスが良く 繊細なピノ・ノワールの魅力をしっかりと引き出しています。</p>	1600	8000
<p>シャトー・セネジャック Chateau Senejac (France)</p> <p>口に含むと驚くほど純粋な果実味に爽やかな酸、そして程よいタンニンが広がり、 その調和のとれた味わいは心地良い余韻となって続きます。</p>		10500
<p>サンテステフ・ド・モンローズ サン・テステフ Saint-Estephe de Montrose, Saint-Estephe (France)</p> <p>シャトー・モンローズが造るプライベートワイン！ メドック格付け第2級のブドウがブレンドされた超稀少ワイン。</p>		13000

	Beer	
Orion Draft Beer	850	オリオン生ビール
Okinawa Sango Beer Koelsch	1000	サンゴビール ケルシュ
Helios Weizen	1000	ヘリオス 青い空と海のビール
Orion Clear Free (non-alcoholic)	700	オリオンクリアフリー ノンアルコール

#### Okinawan Fruit Wine

Mango Wine	1000	マンゴーワイン
Passion Fruit Wine	1000	パッションフルーツワイン

#### Sake

Ohzeki Junmai Daiginjo 150ml	1000	大関 純米大吟醸 150ml
------------------------------	------	----------------

#### Whisky

Jack Daniel Black Label	1000	ジャック・ダニエル ブラックラベル
-------------------------	------	-------------------

#### Cocktail

Gin and Tonic	1000	ジントニック
Cassis Orange	1000	カシスオレンジ
Fuzzy Navel	1000	ファジーネーブル

#### Soft Drinks

Orange Juice	600	オレンジジュース
Pineapple Juice		パイナップルジュース
Shikwasa Juice		シークァーサージュース
Mango Juice		マンゴージュース
Guava Juice		グアバジュース
Pepsi		ペプシ
Ginger Ale		ジンジャーエール
Oolong Tea		ウーロン茶

#### Mineral Water

Acqua Panna	1000	アクアパンナ
S.Pellegrino	1000	サン ペレグリーノ

料金には、別途サービス料、消費税がかかります。

Prices are subject to consumption tax and service charge.

# LIGHTHOUSE

6,000

〈AMUSE〉

Ryukyu Okinawan Delicacies

本日のアミューズ 琉球珍味

〈APPETIZER〉

Okinawan Prawn and Okinawan Seasonal Vegetables Salad

with Fuchiba (Okinawan mugwort) Hollandaise sauce

沖縄車海老と旬野菜のサラダ フーチバーオランダーズソース

## MAIN DISH

Please make a choice from below

メインをお選びください

★Diamond Squid 100g and Large Prawns with Shell 1Pieces

★Today's Fresh Catch Okinawan Herb Grill 150 g

★Angus Beef Sirloin Steak 200g

★Kin Agu Pork Smoked Grill 200g

★Yambaru Chicken BBQ Brochette 250g

U.S Beef T-Bone 500g +3,000

Grilled Lamb with Okinawan Herb salt 200g +1,000

Whole Lobster 1 piece +3,000

Okinawan Wagyu Beef Sirloin 200g +5,000

★沖縄セイイカ 100 g と特大有頭海老 1 尾

★那覇漁港直送本日の鮮魚 島ハーブグリル 150 g

★U.S アンガスビーフサーロイン 200g

★金アグー豚スモークグリル 200g

★やんばる地鶏のオキナワンエスニック風 250g

U.S ビーフTポーン 500g +3,000

仔羊のオキナワンハーブ塩グリル 200g +1,000

ロブスター 1尾 +3,000

沖縄県産和牛サーロイン 200g +5,000

You can select 2 main dishes from menu items with "★" with additional 1,000

★のメニューは +1,000 にてメインを 2 品お選びいただけます。

All main dishes come with grilled vegetables すべてのメインには焼き野菜がつきます。

〈NOODLE OR RICE〉

Okinawan Noodles or Okinawan Seasoned Porridge

ミニ沖縄そば 又は 沖縄ポロポロジュシー

〈DESSERT〉

Strawberry Clafoutis and BLUE SEAL Ice Cream, Passion Fruits

苺のクラフィティーとブルーシールアイス、パッションフルーツ

## A LA CARTE

---

### 〈APPETIZERS〉

GRILLED TOMATO CAPRESE SALAD	1,500	トマトとモッツァレラのグリル カプレーゼ風
ASSORTED SASHIMI 5 KINDS	2,400	本日のお刺身 5種盛り

CAESAR SALAD	1,200	シーザーサラダ
--------------	-------	---------

#### 【TOPPEED WITH】

GRILLED AGU BACON	1,800	あぐーベーコングリル
GRILLED SHRIMP	1,800	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〉

POUTINE (FRENCH FRIES, CHEESE CURD WITH GRAVY)	600	プーティン(グレービーソースとチーズのフレンチフライ)
SAUTEED MIXED MUSHROOMS	800	ミックスマッシュルームソテー
SAUTEED SPINACH	600	スピナッチソテー

<MEAT>

OKINAWAN SHIMABUTA PORK SAUSAGE 150g		島豚ソーセージ 150g と
AND AGU PORK BACON 100g	2,800	アグー豚ベーコン 100g
YAMBARU CHICKEN BROCHETTE 300g	3,000	やんばる地鶏のプロシエット 300g
☆KIN AGU PORK LOIN 300g	3,800	金アグー ロース 300g ☆
☆ANGUS BEEF SIRLOIN 300g	4,500	アングスビーフサーロイン 300g ☆
☆U.S BEEF T-BONE 500g	6,000	U.S ビーフ T ボーン 500g ☆
☆OKINAWAN WAGYU BEEF SIRLOIN 200g	8,500	沖縄県産黒毛和牛サーロイン 200g ☆

<SEAFOOD>

☆GRILLED OKINAWAN CHURAUMI TUNA 200g	4,000	沖縄“美ら海生マグロ”のグリル 200g ☆
☆GRILLED OKINAWAN TIGER PRAWN 6 PIECES	3,000	城間さんが手塩に育てた車海老 6尾 ☆
☆TODAY'S FRESH CATCH	MARKET PRICE	本日の鮮魚 ☆

時価

ALL MAIN DISHES COME WITH GRILLED VEGETABLES

すべてのメインには焼き野菜がつきます

<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。

- OKINAWAN SALT
- SPICY POLYNESIAN
- SAUCE GRIBICHE
- OKINAWAN MISO

- ・屋我地の塩 ・島唐辛子ポリネシアン
- ・グレビッシュ ・沖縄くうす味噌

<DESSERTS>

ASSORTED OKINAWAN FRUITS	2,500	島フルーツ盛り合せ
TIRAMISU MADE WITH CHINSUKO BISCUIT	1,200	ちんすこうティラミス
CHOCOLATE PARFAIT WITH SEASONAL FRUITS	2,000	ショコラパフェ 季節のフルーツをのせて
ASSORTED ICE CREAM		アイスクリーム
DOUBLE	1,000	ダブル
TRIPLE	1,200	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

2,500

«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

2,500

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。Only domestic produced rice is used for all items on the menu.

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。

Menu is subject to change without notice according to weather conditions 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 and service charge will be added to the prices above.