

## Appetizer / 前菜

---

Homemade Pickles 自家製島野菜のピクルス盛り合わせ	¥ 1,500
Green Olive Spicy Marinade グリーンオリーブと島唐辛子のスパイシーマリネ	1,200
Bamboo Charcoal Garlic Toast, Caprese Style 竹炭の黒い自家製バケットのカプレーゼ風ガーリックトースト	1,900
Seasonal Fish Carpaccio with Arugula Salad Grana Padano and Balsamic Vinegar 旬の魚のカルパッチョ 奥深い香りルッコラのサラダ グラナパダーノと熟成イタリア産バルサミコ酢のアクセント	3,300
Roasted Lamb with Green Vegetables and Herb Salad Bitter Melon Sauce 仔羊のローストと緑色野菜のハーブサラダ 苦瓜のソースとご一緒に	3,900
European Cheese Platter ヨーロッパチーズの盛り合わせ	3,700

## Risotto / リゾット

---

“Carbonara Risotto” Smoke Cage-Free Eggs, Okinawan Jor Bacon, Grana Padano チーズのリゾット 平飼卵のスモーク、沖縄県産ジョールベーコン、グラナパダーノ	¥ 3,900
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Pizza / ピッツァ

---

“Margherita” Tomato sauce, Basil and Mozzarella Cheese 王道のマルゲリータ	¥ 2,800
“Okinawan Pizza” Sea lettuce, Cream Cheese, Mozzarella Cheese and Brie 鮮やかな緑色の海藻 沖縄県産アーサークリーム	3,200
“Okinawan Motobu Beef” Arugula, Sea Urchin, Mozzarella Cheese and Grana Padano 沖縄県産黒毛和牛もとぶ牛 ルッコラ、雲丹、モッツアレラ、グラナパダーノ	4,800

## Pasta / パスタ

---

Okinawan Jor Bacon and Fresh Tomato Amatriciana ¥ 3,200  
沖縄県産ジョールベーコンとフレッシュトマトのアマトリチャーナ

Homemade Fettuccine Carbonara 3,300  
with Truffle and Mushroom  
自家製フェットチーネ トリュフ香るキノコのカルボナーラ

Stewed Okinawan Beef 3,600  
with Sugar Cane Homemade Tagliatelle  
沖縄県産牛とサトウキビ酢のポロネーゼ 自家製タリアテッレ

Corrente Style Linguine Pescatore 3,900  
Asari Clam, Prawn, Squid, Scallop and Mussels  
コレンテ流リングイネペスカトーレ  
蟹、浅利、海老、烏賊、帆立貝、ムール貝

## Main Dish / メインディッシュ

---

Seasonal Fish and Spiny Lobster ¥ 5,600  
with Concentrated Shrimp Sauce  
旬の鮮魚と伊勢海老のスパイスソテー  
濃縮した海老のエッセンスソース ハーブサラダ添え

Today's Agu Pork 6,800  
シエフのおまかせに 身を委ねて 本日のあぐー豚

Grilled Okinawan Motobu Beef (150g) 10,500  
and Seasonal Vegetables  
沖縄県産黒毛和牛もとぶ牛(150g)と旬野菜のグリル

## Dessert / デザート

---

Terrine Chocolate with Madagascar Vanilla Gelato ¥ 2,200  
とろける味わい“テリーヌショコラ”マダガスカルバニラジェラート添え

Dessert of the Day 2,400  
ヒルトン沖縄北谷リゾート パストリー特製デザート