

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