

DINNER COURSE

Appetizer / 前菜二種取り合わせ

Smoked Salmon with Rye Bread and Dill Sour Cream
Seared Tuna with Green Papaya and Myoga
スモークサーモン ライ麦パンとディルサワークリーム
近海マグロのタタキ仕立て 青パパイヤと茗荷

Okinawan Chicken Breast with Flour Tortilla
Guacamole, Tomato Salsa, Mix Leaves and Coriander
やんばる若鶏胸肉とフラワートルティーヤ
ワカモレ 完熟トマトサルサ ミックスリーフ コリアンダー

Shrimp and Scallop Brochette, Cajan Spice Flavor
シュリンプとホタテ貝のブロシェット ケイジャンスパイス風味

“BBQ Plate” / “BBQプレート”

Japanese Beef Loin Pepper Steak 50g, Okinawan Pork Sausage 1piece
Beef Tongue 40g, Agu Pork Belly 50g
国産牛ロース肉のペッパーステーキ50g 島豚ソーセージ1本
牛タン40g あぐー豚バラ肉50g

Assorted Vegetables / 各種彩野菜

Shiitake Mushroom, Sweet Corn, Green Beans, Violet Potato
ジャンボ椎茸 玉蜀黍 インゲン 紅芋

Sauce Selection (BBQ Sauce, Chimichurri Sauce and Mustard)
ソース各種 (BBQソース チミチュリソース 粒マスタード)

Dessert / デザート

Mango and Coconut Sherbet
マンゴーとココナッツのシャーベット

¥13,000

KIDS

Tuna Pasta Salad
ツナパスタサラダ

Shrimp
シュリンプ

Chicken Brochette
チキンブロシェット

Japanese Beef Loin Steak(2pieces, 25g each)

Okinawan Pork Sausage 2pieces
国産牛ロース肉50g 島豚ソーセージ2本

Sweet Potato, Broccoli, Pumpkin
紅芋 ブロッコリー カボチャ

Buttered Corn
コーンバター

Grilled Onigiri
焼きおにぎり

Vanilla Ice Cream
バニラアイスクリーム

¥6,000

ADDITIONAL

Canadian Lobster (1/2piece) ¥8,400

カナダ産オマール海老 (1/2尾)

Argentina Beef Tenderloin ¥6,250

アルゼンチン産ビーフテンダーロイン100g (2pieces, 50g each)

Japanese Beef Loin Pepper Steak ¥4,800

国産牛ロース肉のペッパーステーキ100g (2pieces, 50g each)

Okinawan Agu Pork Chops ¥9,000

やんばる島豚あぐーのポークチョップ350g

Grilled Onigiri (1piece) ¥500

焼きおにぎり (1個)

Steamed Rice ¥700

ライス

Rice served at Barbeque is produced in Japan. Menu may change without prior notice due to circumstances.

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

バーベキューでは、日本国内産の米を使用しております。食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。
予めご了承ください。金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております