

## SIGNATURE COURSE MENU

### Seafood Platter Saffron Aioli and Horseradish Cocktail Sauce

シーフードプラッター  
サフランアイヨリとホースラディッシュ風味カクテルソース  
2名様より

OR  
または

### Red King Crab Cake with Baby Leaves Green Remoulade Sauce

レッドキングクラブケーキ  
ベビーリーフとグリーンレムラードソース

### KINGDOM Original OX Tail Soup Coriander

KINGDOM 特製OXテールスープ コリアンダーを添えて

### Beef Rib Loin Steak Garlic Mashed Potatoes and Grilled Vegetables

牛リブロースステーキ ガーリックマッシュドポテトとグリル野菜添え

#### Premium Choices

追加料金でメインディッシュをご変更いただけます

#### US Tomahawk Steak from three (1,100g) +10,000

US トマホークステーキ 3名様から

#### US T-Bone Steak from two (700g) +8,000

US T-ボンスステーキ 2名様から

#### Please Choose Your Favorite Sauce from Below

下記よりお好みのソースをお選びください

#### Original BBQ

オリジナルBBQ

#### Japanese

和風

#### Salsa Fresca

サルサ Fresca

#### Green Pepper

グリーンペッパー

#### Almond Mint Chimichurri

アーモンドとミントのチミチュリ

#### Okinawa Sea Salt, Horseradish, Flat Lemon

沖縄天然海塩 西洋ワサビと柑橘

### Ice Cream and Sherbet with Macedonia Fruits

アイスクリームとシャーベット マチェドニアフルーツを添えて

### Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

8,000

Rice Served at KINGDOM is produced in Japan. All prices are in Japanese yen and subject to consumption tax and service charge. Menu may change without prior notice due to circumstances.

KINGDOM では、日本国内産の米を使用しております。金額は日本円の料金です。消費税とサービス料を別途申し受けます。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

## **APPETIZERS**

---

*Seafood Platter with Saffron Aioli and Horseradish Cocktail Sauce for two* 6,500  
シーフードプラッター サフランアイオリとホースラディッシュ風味カクテルソース 2名様用

*Ginoza Shrimp Cocktail* 3,300  
宜野座車海老のシュリンプカクテル

*Charcoal-seared Tuna with Shimarakkyo Salad* 2,800  
*Balsamic Vinaigrette*  
炭火で焼いた沖縄産初マグロのタタキ仕立て 島らっきょうのサラダ  
バルサミコのヴィネグレット

*Red King Crab Cake with Baby Leaves and Green Remoulade Sauce* 2,800  
レッドキングクラブケーキ ベビーリーフとグリーンレムラードソース

*Yambaru Pork Confit* 2,500  
*Chilled Ratatouille, Poached Herb Egg and Watercress*  
*Red Wine Reduction*  
山原島豚のコンフィ  
冷製ラタトゥイユ ハーブ卵のポーチとクレソン 赤ワインレディクション

## **SOUP**

---

*KINGDOM Original OX Tail Soup with Coriander* 2,000  
KINGDOM 特製OXテールスープ コリアンダーを添えて

*Lobster Bisque Cappuccino, Saffron Flavor* 1,800  
ロブスタービスクの Cappuccino 仕立て サフランの香り

*Soup of the Day* 1,500  
本日のスープ



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other products of animal origin.  
ヴィーガン・肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用しておりません。

## **SALAD**

---

*Caesar Salad with Agu Bacon and Poched Egg* 1,600  
シーザーサラダ 島豚のベーコンと温度卵を添えて

*Chopped Salad with Feta Cheese, Quinoa, Avocado and Wild Rice  
Sesame Balsamic Dressing* 1,800  
フェタチーズ キヌア アヴォカドとワイルドライス入りチョップドサラダ  
セサミバルサミコヴィネグレット

*Italian Ham Salad with Mango, Fruits Tomatoes  
Beetroot and Yoghurt Dressing* 2,100  
イタリア産生ハム マンゴー フルーツトマトとサラダ  
ビーツとヨーグルトのドレッシング

✓ *Chopped Salad with Quinoa, Avocado and Wild Rice  
Sesame Dressing* 1,800  
キヌア アヴォカドとワイルドライス入りチョップドサラダ  
胡麻ドレッシング

✓ *Grilled Vegetables with Balsamic and Extra Virgin Olive Oil* 1,900  
各種野菜のグリル  
バルサミコとエキストラヴァージンオリーブオイル

## **SIDE ORDERS**

---

1,300

✓ *Fried Potatoes, Truffle Flavor*  
トリュフ風味フライドポテト

*Creamed Spinach*  
ハウレン草のクリーム煮

*Mac N<sup>o</sup> Cheese*  
マクンチーズ

*Garlic Mashed Potatoes*  
ガーリックマッシュドポテト

✓ *Charcoal Grilled Green Asparagus*  
グリーンアスパラガスの炭火焼き

✓ *Sautéed Okinawa Water Spinach*  
沖縄産空心菜のソテー

## SPECIALTIES

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Charcoal Grilled Domestic Abalone with Liver Sauce</i><br><i>Served with Garlic Toast</i><br>国産鮑の炭火焼き 肝ソース ガーリックトースト添え  | Market Price |
| <i>Beef Tongue Steak</i><br><i>with Okinawan Soy Sauce, Wasabi and Shimarakkyo</i><br>牛タンステーキ 沖縄産醤油 山葵と島らっきょう  | 6,000        |
| <i>Yambaru Pork Chop</i><br>山原島豚のポークチョップ   | 350g 5,800   |
| <i>Australian Lamb Rack</i><br>オーストラリア産ラムラック   | 240g 4,500   |
| <i>Canadian Lobster</i><br>カナダ産ロブスター   | 450g 7,000   |
| <i>Australian Grass Fed Tenderloin Steak and Grilled Half Lobster</i><br>オーストラリア産グラスフェッド テンダーロインとハーフロブスターのグリル  | 8,500        |
| <i>Local Prime Tuna Steak</i><br>沖縄産マグロのステーキ   | 180g 3,500   |
| <i>Local Grilled Ruby Snapper</i><br>沖縄産アカマチのグリル   | 4,800        |
|  <i>Grilled Okinawan Tofu</i><br><i>Inka Potatoes and Charcoal Grilled Green Asparagus with Japanese Sauce</i><br>島豆腐のグリル インカポテトとグリーンアスパラガスの炭火焼 和風ソース | 1,900        |
|  <i>Soy Meat Hamburg Steak</i><br><i>Sautéed Mushrooms and Steamed Vegetables with Tomato Sauce</i><br>大豆ミートのハンバーグステーキ<br>キノコのソテーとスティームベジタブル トマトソース   | 1,900        |



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other products of animal origin.  
ヴィーガン -肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用しておりません。

## **BEEF**

*US T-Bone Steak for two* 700g 15,000  
US T-ボンステーキ 2名様から

*US Tomahawk Steak for three* 1.1kg 18,000  
US トマホークステーキ 3名様から

*Australian Grass-Fed Sirloin Steak* 250g 4,800  
オーストラリア産グラスフェッド サーロインステーキ

*1 Pound of Australian Grass-Fed Sirloin Steak* 7,800  
オーストラリア産グラスフェッド “1ポンド”サーロインステーキ

*Australian Grass-Fed Tenderloin Steak* 180g 5,000 280g 6,500  
オーストラリア産グラスフェッド テンダーロインステーキ

*Argentinian Beef Rib Loin Steak* 180g 7,200  
アルゼンチン産牛リブロースステーキ

*Okinawan Beef Sirloin Steak* Market Price  
沖縄産牛サーロインステーキ

*Kobe Beef Tenderloin Steak* 180g 25,000  
神戸牛 テンダーロインステーキ

*Kobe Beef Sirloin Steak* 180g 20,000  
神戸牛サーロインステーキ

## **SAUCE**

*Original BBQ*  
オリジナルBBQ

*Japanese*  
和風


*Salsa Fresca*  
サルサフレスカ

*Green Pepper*  
グリーンペッパー

*Almond Mint Chimichurri*  
アーモンドとミントのチミチュリ

*Okinawan Sea Salt, Horseradish, Citrus Fruit*  
沖縄天然海塩 西洋ワサビと柑橘

## **DESSERT**

|  |       |
|--|-------|
| <i>Brown Sugar Cheese Cake and Banana with Blueberry Sherbet</i><br>黒糖チーズケーキとバナナ ブルーベリーのシャーベット   | 1,200 |
| <i>Pavlova with Mixed Berries</i><br>ミックスベリーのパブロバ  | 1,600 |
| <i>Chocolate Pepper Mousse, Coffee Crème Brûlée and Passion Milk Sherbet</i><br>胡椒香るチョコレートのムースと珈琲ブリュレ パッションミルクシャーベット                         | 1,400 |
| <i>Assorted Cheese Selections with Cacao Nibs Honey and Raisin Rye Bread</i><br>各種チーズの盛り合わせ カカオニブ蜂蜜とレーズンライブレッド                               | 2,800 |
|  <i>Macedonia Fruits and Sherbet</i><br>マチェドニアフルーツとシャーベット | 800   |



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other products of animal origin.  
ヴィーガン -肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用していません。

## **KINGDOM KID'S MENU**

*Minute Steak with Steamed Vegetables and Mushroom Sauce* 2,000  
ミニッツステーキ 温野菜とキノコのソース

*Hamburg Steak, Steamed Vegetables and Mushroom Sauce* 1,600  
ハンバーグステーキ 温野菜とキノコのソース

*Deep-fried Prawn with Tartar Sauce* 1,400  
海老フライ タルタル添え

*Served with Steamed Rice and Soup*

上記メニュー全てにライス・スープ付き

