

BEACHSIDE メニュー表

2018.9.1～

<メニュー>

■カリフォルニア 1名様料金/¥5,200-
US 牛ロース 美ら島ソーセージ
ロブスター ホンジュラス産 サザエ(殻付き)

【ミニbuffet付き】
野菜料理・グリーンサラダ・ピラフ・漬物・フルーツ・アイスクリーム・珈琲・紅茶

■マイアミ 1名様料金/¥4,500-
ロブスター ホンジュラス産 赤海老 アルゼンチン産
本日の魚 サザエ(殻付き)

【ミニbuffet付き】
野菜料理・グリーンサラダ・ピラフ・漬物・フルーツ・アイスクリーム・珈琲・紅茶

■テキサス 1名様料金/¥6,500-
US 牛ロース
US ポークスペアリブ
美ら島ソーセージ

【ミニbuffet付き】
野菜料理・グリーンサラダ・ピラフ・漬物・フルーツ・アイスクリーム・珈琲・紅茶

■お子様BBQ お一人様/¥2,300-
(お子様専用メニュー 3～12歳)
やんばる島豚ハンバーグ 沖縄カマボコ
島豚ソーセージ バンズ
ポークランチョンミート

【ミニbuffet付き】
野菜料理・グリーンサラダ・ピラフ・漬物・フルーツ・アイスクリーム・珈琲・紅茶

※当店の価格は全て税抜き価格となっております。消費税分は別途精算とさせていただきます。

■プレミアム 1名様料金/¥8,500-
佐賀牛 リブロース
US ポークスペアリブ
本日の魚
赤海老 アルゼンチン産
サザエ(殻付き)

【ミニbuffet付き】
野菜料理・グリーンサラダ・ピラフ・漬物・フルーツ・アイスクリーム・珈琲・紅茶

<追加メニュー>

■肉類
佐賀牛ロース ¥5,800
US 牛ロース ¥2,300
US ポークスペアリブ ¥1,500
US 骨付きカルビ ¥1,200
ポークランチョンミート ¥600

■魚介類
ロブスター ホンジュラス産 ¥5,500
赤海老 アルゼンチン産 ¥1,600
本日の魚 ¥1,500
サザエ(殻付き) ¥1,200

■ミニbuffet ¥1,800

■ビール

・オリオン生ビール(M) ¥620-
・キリン瓶ビール(S) ¥670-
・アサヒ瓶ビール(S) ¥670-
・サントリー・オールフリー(ノンアルコール) ¥480-
・アサヒドライゼロ(ノンアルコール) ¥480-

■カクテル

・エメラルドコーラル(ノンアルコールドリンク) ¥720-
・マリブ【ココナッツ】(リキュールカクテル) ¥910-
・パッションア【パッションフルーツ】(リキュールカクテル) ¥910-
・カニス【黒スグリ】(リキュールカクテル) ¥910-
・カンパリ【香草】(リキュールカクテル) ¥910-
・オクマの珊瑚礁(オリジナルカクテル) ¥960-

■ソフトドリンク

・グレープフルーツジュース ¥480-
・オレンジジュース ¥480-
・パイナップルジュース ¥480-
・マンゴージュース ¥480-
・グアバジュース ¥480-
・コーラ ¥480-
・キリンレモン ¥480-
・ジンジャーエール ¥480-
・ウーロン茶 ¥480-
・さんぴん茶 ¥480-

■泡盛

・やんばるくいな25度(シングル/ボトル) ¥620/6,670-
・琉球王朝30度(シングル/ボトル) ¥720/8,100-
・ジョニー・ウォーカー(赤ラベル) ¥620-
・I.W.ハーパー ¥810-
・シーバスリーガル ¥1,150-

■赤ワイン(シャトー・デ・バシヤネ/スランス:ミディアムボディ) ¥3,530-

■白ワイン(ドルメン ラピエール プランテ/フランス中幸) ¥3,530-

■スパークリングワイン ¥3,810-
(ヴィコム ドゥ カブリアン プリュット/フランス:辛口)

■グラスワイン ¥770-
(赤ワイン・白ワイン・スパークリングワイン)