

# Le Soleil

[ルソレイユ]

## Appetizer

久米島産白身魚と車海老のセビーチェ  
野菜のピューレと深層水のゼリー

*Marinated Local fish & Prawn with Veggie puree and Deep sea water jelly*

## Soup

彩野菜のサラダと紅イモポタージュ

*Violet sweet potato soup & Veggie salad*

## Main Dish

いずれかのメニューをお選びください  
*Please choose from the menu below.*

本日の魚料理

*Today's Fish*

or

久米島赤鶏のロースト

*Roasted Kumejima's Chicken*

or

沖縄県産銘柄豚 琉香豚のソテー

*Sautéed Ryuka Pork*

(+1,000円)

Today's Dessert

本日のデザート

¥ 5,000

# La Brise

[ラブリーズ]

## Appetizer

久米島産白身魚と車海老のセビーチェ  
野菜のピューレと深層水のゼリー

*Marinated Local fish & Prawn with Veggie puree and Deep sea water jelly*

## Today's hors d'oeuvre

シェフおまかせ 旬の食材を使ったオードブル

## Soup

久米島赤鶏のダブルコンソメ

*Double consommé soup with Kumejima's Chicken*

## Today's Fish

セリで落としたての鮮魚を使ったおまかせ料理

## Okinawan Beef & Local Veggie

沖縄県産和牛と沖縄野菜

## Assorted Cheese

チーズ盛り合わせ

## Today's Dessert

本日のデザート

¥ 7,000

# Dégustation

[ デギュスタシオン ]

Appetizer

久米島の鮮魚

*Kumejima's Fish*

2nd Dish

沖縄県産銘柄豚 琉香豚

*Ryuka Pork*

Today's Soup

久米島赤鶏

*Kumejima's Chicken*

Today's Fish

久米島漁港直送 海の幸

Main Dish

沖縄県産和牛

*Okinawan Beef*

Today's Dessert

本日のデザート

¥ 12,000

食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。

Menu items are subject to change based on market availability.

※表示価格にはサービス料・消費税が含まれております。 ※Sales taxes include in the above items.

# 夕凧会席

YUNAGI KAISEKI

前菜 *Appetizer*

沖縄食材の小鉢四点盛り

*4 kinds of small dishes*

造り *Sashimi*

久米島漁協直送 鮮魚三点

*Assorted sliced fresh fish*

焼物 *Grilled Dish*

久米島漁港から直送の魚をその日のスタイルで

*Today's Fish*

温物 *One-Pot Dish*

沖縄県産銘柄豚 琉香豚と久米島食材を使ったしゃぶしゃぶ

*Shabu-shabu (cooked thinly sliced Ryuka Pork and vegetables in a hot-pot)*

食事 *Rice & Soup*

御飯・吸い物・香の物

*Rice, soup and Japanese pickles*

甘味 *Desserts*

旬の果実と氷菓

*Fresh Fruits and Ice cream*

¥ 5,000

# 球美会席

KUMI KAISAKI

前菜 *Appetizer*

沖縄食材の小鉢四点盛り

*4 kinds of small dishes*

造り *Sashimi*

久米島漁協直送 鮮魚五点

*Assorted sliced fresh fish*

蒸物 *Warm Dish*

とれたて鮮魚と久米島産車海老の泡盛酒蒸し

*Steamed Local Fish and Kumejima Prawn with Okinawan sake*

揚げ物 *Fries*

久米島産車海老と沖縄野菜の天麩羅

*Kumejima Prawn and Veggie Tempura*

強肴 *Cooked Dish*

久米島赤鶏のたいら味噌焼き

*Kumejima's Chicken with Miso Paste*

食事 *Rice & Soup*

アゲ豚とひじきのジューシー・吸い物・香の物

*Pork and seaweed mixed Rice, Soup, and Japanese pickles*

甘味 *Desserts*

旬の果実と氷菓

*Fresh Fruits and Ice cream*

¥ 7,000

# 美ら海

CHURAUMI

前菜 *Appetizer*

久米島食材 六点

*6 kinds of small dishes*

造り *Sashimi*

久米島県産 鮮魚と車海老

*Assorted sliced fresh Local fish and Kumejima Prawn*

蒸物 *Warm Dish*

久米島漁協直送 白身魚泡盛酒蒸し

*Steamed Local Fish with Okinawan sake*

揚げ物 *Fries*

久米島産車海老 沖縄野菜

*Kumejima Prawn and Veggie*

強肴 *Cooked Dish*

沖縄県産銘柄豚 琉香豚

*Ryuka Pork*

甘味 *Desserts*

旬の果実

*Fresh Fruits*

¥ 12,000

食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。

Menu items are subject to change based on market availability.

※表示価格にはサービス料・消費税が含まれております。 ※Sales taxes include in the above items.

# Alacarte

久米島赤鶏のマリネ <i>Kumejima's Chicken Marinade</i>	¥ 600
チーズ盛り合わせ <i>Assorted cheese</i>	¥ 900
生ハムとフルーツ <i>Prosciutto &amp; Fruits</i>	¥ 1,100
落花生豆腐 <i>Okinawan Peanut Tofu</i>	¥ 400
スクガラス豆腐 <i>Tofu with Sukugarasu (salted young rabbitfish)</i>	¥ 400
久米島産 天然もずく <i>Vinegared Mozuku Seaweed</i>	¥ 500
海ぶどう <i>Sea grapes</i>	¥ 600
豆腐蓉 <i>Fermented Tofu</i>	¥ 600
日本一の久米島産 大車海老〈塩焼き・天婦羅・お造り・バターソテー〉 <i>Kumejima Prawn (Salt Grilled, Tempura, Sashimi, Butter Grilled)</i>	一尾 ¥ 600
島ニンニクのオリジナルガーリックトースト <i>Toasted garlic bread</i>	¥ 800
沖縄島食材の特製サラダボール <i>Original Salad with local food</i>	¥ 1,100
久米島赤鶏のフライドチキン <i>Fried Kumejima's Chicken</i>	¥ 1,700
久米島産車海老のガーリックシュリンプ <i>Kumejima Garlic Prawns with rice</i>	¥ 1,800
久米島産天然モズクとアーサのかき揚げ <i>Kumejima's local seaweed Tempura</i>	¥ 1,100
島食材の天麩羅三点盛り合わせ(久米島産車海老・白身魚・モズク) <i>Assorted Tempura (Kumeji-ma Prawn・White meat fish・Mozuku seaweed)</i>	¥ 1,500
久米島産漁協直送 鮮魚のマース煮 <i>Stewed Local fish</i>	¥ 1,700

車海老の贅沢丼 <車海老丼グランプリ受賞> .....	¥ 2,300
<i>Special Kumejima Prawns Bowl</i>	
沖縄県産銘柄豚 琉香豚の久米島味噌焼 .....	¥ 2,300
<i>Ryuka Pork with Kumejima Miso Paste</i>	
沖縄県産銘柄豚 琉香豚とたっぷり野菜のしゃぶしゃぶ .....	¥ 2,700
<i>Shabu-shabu (cooked thinly sliced Ryuka Pork and vegetables in a hot-pot)</i>	
漁港直送 お刺身盛り合わせ .....	¥ 2,900
<i>Assorted Sashimi</i>	
久米島赤鶏牧場から… 久米島赤鶏と旬の野菜のロースト .....	¥ 2,500
<i>Roasted Kumejima's Chicken and seasonal fresh vegetables</i>	
漁港直送 島魚を使ったシェフおまかせ料理 .....	¥ 2,900
<i>Today's fish</i>	
自家菜園のハーブが香る特選素材 琉香豚のソテー .....	¥ 2,900
<i>Sautéed Ryuka Pork</i>	
特選沖縄県産和牛ロースト 100g ~ .....	¥ 3,700 ~
<i>Okinawan Beef Steak</i>	
US産プレミアムアンガス牛 ロースステーキ 200g .....	¥ 3,400
<i>US Premium Angus Beef Loin Steak</i>	
US産プレミアムアンガス牛 ポンドステーキ 450g .....	¥ 5,900
<i>US Premium Angus Beef Steak (Pound)</i>	
US産 400g T ボーンステーキ .....	¥ 6,400
<i>US T-bone Steak</i>	
セットメニュー (パン or ライス + スープ or 味噌汁) .....	¥ 500
<i>Set menu (Bread or Rice + Soup or Miso soup)</i>	

---

特製パフェ .....

(S) ¥ 850 / (M) ¥ 950 / (L) ¥ 1,850

*Original Trifle*

和菓子盛り合わせ .....

¥ 600

*Assorted Japanese Sweets*

沖縄ジェラート .....

(シングル) ¥ 390 / (ダブル) ¥ 500

*Okinawan Gelato*

*Single*

*Double*



食材仕入れの都合により産地、メニューを変更する場合がございます。

産地情報につきましてはスタッフにお尋ね下さい。

Menu items are subject to change based on market availability.

For in quiries about foods, kindly ask our service staff.

## Guests with food allergies.

食材アレルギーをお持ちの方へ

当ホテルでは、食物アレルギーをお持ちのお客様にも安全に

お食事をお楽しみいただけるよう細心の注意を払いご対応しております。

食材にアレルギーや、制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付け下さい。

但し、通常のお料理以外のメニューをご用意する場合、別途費用が発生する場合がございます。

(メニューによりご対応できない場合もございます。)

また、お客様とご相談の上ご用意させていただくメニューは、

アレルギー症状が起きないこととお約束するメニューではございません。

お客様ご自身の体調などもご考慮の上、ご飲食のご判断をお願い致します。

To greater ensure the quality of your dining experience,  
Please let us know if you have any food allergies or retrictions.

However, please kindly informed that additional fees may apply

In order to provide items that are not on the standard menu.

(We may be unable to accommodate allergy-related requests as  
part of event menus or meals covered by lodging plans.)

We cannot guarantee that the special dietary meals will not cause any allergic reaction.

Therefore, it is up to you to make the final judgement when ordering this type of meal.

厨房、及び機器等の洗浄過程でアレルゲンが残留することもございます。

また、他メニューと同一の厨房にて調理を行っており

加工または調理過程においてアレルゲンが混入する可能性がございます。

ご提供するお料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。

あらかじめご留意くださいますようお願い申し上げます。

Your order will be prepared in the same kitchen as other menu items.

For this reason, it is possible that some traces of allergens

May become mixed into the meal during preparation.

Kitchen cooking and washing facilities, and the crockery and cutlery

Used for regular menu dishes are used for the special dietary dishes as well.

Your understanding is highly appreciated.