



※画像はイメージです

Hearty! Enjoy a steak!

Steak

ステーキメニュー

menu

沖縄県産和牛のロースト
Roast Okinawan Wagyu Beef
100g ~

¥ 3,200

US産 プレミアム ブラックアンガス牛
ポンドステーキ
Premium Black Angus Beef
450g ~ 500g

¥ 5,000

US産
Tボーンステーキ
T-Bone Steak
400g

¥ 4,500

ブラックアンガス牛
サーロインステーキ
Black Angus Sirloin Beef Steak
200g

¥ 2,900

SET MENU ¥500

洋風セット (スープ+パンorごはん)
Bread (Rice) & Soup

和風セット (味噌汁+御新香+御飯)
Rice & Miso-soup

Le Phare <ル・ファール> ¥5,000

Amuse

ひとくちのお楽しみ

Amuse bouche

Hors d'oeuvre

島の前菜六点盛り

6 kinds of small dishes

Soupe

新鮮野菜の冷製ポタージュ

Fresh veggie's cold soup

【いずれかのメニューをお選びください】 *Please choose one of the following two items.*

Poisson

久米島産白身魚のムニエル
車海老のフリットサラダ

Local white-meat fish meunière with crispy shrimp salad

Viande

県産銘柄豚”琉香豚”のロースト
様々な種類の蒸し野菜を添えて

Roasted Ryuka-pork with steamed vegetables

Dessert

旬の果実を使ったデザート

Seasonal dessert

Special Course

グルメ

Gourmet ¥9,000 ~ (要予約)

シェフのお任せコースとなっております。お気軽にお申し付け下さいませ。

※Please ask a member of our staff about Chef's Special if you are interested in.

Le Poet

<ル・ポエット> ¥7,000

Amuse

ひとくちのお楽しみ

Amuse bouche

Hors d'oeuvre

— 冷製 Cold —

島の前菜六点盛り

6 kinds of small dishes

— 温製 Hot —

車海老のムースと鮮魚のバプール

Prawn mouse & Steamed fish

Soupe

新鮮野菜の冷製ポタージュ

Fresh veggie's cold soup

Poisson

久米島産自身魚のムニエル 車海老のフリットサラダ

Local white-meet fish meunière with crispy shrimp salad

Viande

県産銘柄豚”琉香豚”のロースト 様々な種類の蒸し野菜を添えて

Roasted Ryuka-pork with steamed vegetables

Dessert

旬の果実を使ったデザート

Seasonal dessert

しおさい
汐彩

SHIOSAI 5,000円

- | | |
|------------------|--|
| 先附
Sakizuke | たっぷりの薬味で和えた久米島産の魚介と香味野菜
Local fresh fish and Japanese herb mixture |
| 八寸
Hassun | 島の前菜六点盛り
6 kinds of small dishes |
| 造り
Tsukuri | 久米島鮮魚のお造り盛り合わせ
Assorted sliced fresh fish |
| 強肴
Shiizakana | 久米島赤鶏のたいら味噌焼き または
Broiled Chicken with sweet miso paste Or |
| 揚物
Agemono | 島食材の天麩羅(車海老・鮮魚・野菜)
Tempura (deep fried prawn, local fish, and vegetables) |
| 食事
Shokuji | 季節の御飯 / 吸い物 / 御新香
Rice dish made with seasonal ingredients, Clear soup,
and Japanese pickles |
| 甘味
Kanmi | 旬の果実を使った甘味
Seasonal dessert |

Special Course

CHURAUMI

美ら海 ちゅうらうみ 9,000円 ~ (要予約)

シェフのお任せコースとなっております。お気軽にお申し付け下さいませ。

※Please ask a member of our staff about Chef's Special if you are interested in.

く み
球 美

KUMI 7,000 円

- | | |
|-------------------------|--|
| 先附
<i>Sakizuke</i> | たっぷりの薬味で和えた久米島産の魚介と香味野菜
<i>Local fresh fish and Japanese herb mixture</i> |
| 八寸
<i>Hassun</i> | 島の前菜六点盛り
<i>6 kinds of small dishes</i> |
| 温物
<i>Atsumono</i> | 琉香豚のラフテーと田芋饅頭
<i>Rafute (original seasoned pork stew) and steamed yam ball</i> |
| 造り
<i>Tsukuri</i> | 久米島鮮魚のお造り盛り合わせ
<i>Assorted sliced fresh fish</i> |
| 蒸物
<i>Mushimono</i> | 島魚の泡盛蒸し 自家製ポン酢
<i>Steamed local fish with Ponzu (citrus flavored soy sauce)</i> |
| 強肴
<i>Shiizakana</i> | 久米島赤鶏のたいら味噌焼き
<i>Broiled Chicken with sweet miso paste</i> |
| 揚物
<i>Agemono</i> | 島食材の天麩羅(車海老・鮮魚・野菜)
<i>Tempura (deep fried prawn, local fish, and vegetables)</i> |
| 食事
<i>Shokuji</i> | 季節の御飯 / 吸い物 / 御新香
<i>Rice dish made with seasonal ingredients, Clear soup, and Japanese pickles</i> |
| 甘味
<i>Kanmi</i> | 旬の果実を使った甘味
<i>Seasonal dessert</i> |

Alacarte



- あぐー豚のコンフィと蒸し野菜 ¥2,500
Agu pork confit with steamed vegetables
- 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
Roasted chicken and seasonal fresh vegetables
- 自家菜園のハーブが香る特選食材“琉香豚”のソテー ¥2,600
Sautéed Ryuka pork
- 漁港直送 島魚のムニエルと久米島産の車海老添え ¥2,200
Fresh local fish meunière with Kumejima prawn
- 特製地魚のブイヤベース (+1000円で沖縄産 大伊勢海老半身) ¥3,000
Local fish bouillabaisse (+\1000 additional 1/2piece of Japanese lobster)
- 車海老と野菜のアヒージョ(5尾) ¥1,300
Prawn and vegetables ajillo (5 pieces)
- 久米島近海マグロのアヒージョ ¥1,000
Local tuna ajillo
- 新ジャガイモと自家製スモークベーコンのロースト ¥800
Roasted potatoes and house smoked bacon
- 島ニンニクとハーブのガーリックトースト ¥500
Toasted garlic bread
- 久米島食材を使ったニース風サラダ ¥1,200
Salade Nicoise made with local ingredients

久米島赤鶏スパイスカレー 自家製久米島ラー油 ¥1,600
Kumejima Chicken Spice Curry & Rice with homemade chili oil

自家製ベーコンと近海マグロのアマトリチャーナの Pasta ¥1,400
Pasta Bacon & Tuna Amatoriciana sauce

銘柄豚“琉香豚”のデミボロネーゼスパゲッティ温泉卵添え ¥1,400
Pasta Bolognese Meat Sauce with very soft-boiled egg

シラスと久米島産アーサのペペロンチーノ(島唐辛子使用) ¥1,400
Pasta Peperoncino with Baby Anchovy & Asa Seaweed

特製ロコモコボール ¥1,400
Special Locomoco Rice Bowl

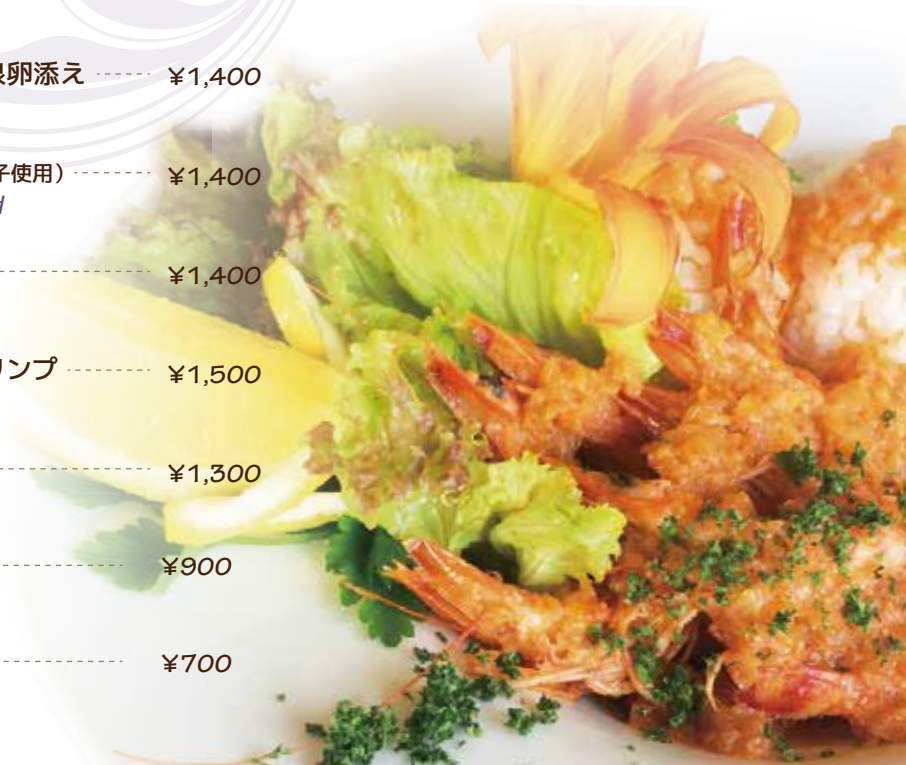
久米島産車海老を使ったオリジナルガーリックシュリンプ ¥1,500
Kumejima Garlic Prawns with Rice

久米島産赤鶏のフライドチキン ¥1,300
Fried Local Chicken

島豆腐のサラダ ¥900
Local made Tofu salad

島豆腐のサラダ(ハーフサイズ) ¥700
Local made Tofu salad (half)

※価格には消費税が含まれております。
 ※Prices include sales tax.



久米島産 天然もずく <i>Vinegared Mozuku Seaweed</i>	¥450
自家製ジーマミー(落花生)豆腐 <i>Okinawan Peanut Tofu</i>	¥350
海ぶどう <i>Sea grapes</i>	¥550
豆腐溶 <i>Fermented Tofu</i>	¥550
日本一の久米島産 大車海老 1尾 (塩焼き・天麩羅・泡盛蒸し・お造り) <i>Kumejim Prawns</i> <i>Grilled, Tempura, Sashim or Awamori-steamed Prawns</i>	¥500
島の鮮魚 お造り盛り合わせ <i>Assorted Sashimi</i>	¥2,500
島食材三種の天麩羅盛り合わせ(車海老・天然水雲・白身魚) <i>Assorted Tempura</i>	¥1,300
久米島天然もずくとシンリ浜でとれたアーサの天麩羅 <i>Kumejima's local seaweed Tempura</i>	¥1,000
車海老の贅沢丼 ※車海老丼グランプリ受賞 <i>Special Kumejima Prawns Bowl</i>	¥2,000
銘柄豚"琉香豚"とたっぷり野菜のしゃぶしゃぶ <i>Shabu-shabu</i> (cooked thinly sliced Ryuka-pork and vegetables in a hot-pot)	¥2,500
琉彩膳 (小鉢・炊き合わせ・島食材の天婦羅・鮮魚の漬けご飯) <i>Bento Box</i> <i>Small dishes, Japanese Stew, Tempura, Seasoned fresh raw fish over rice</i>	¥3,000
童子プレート ※小学生までオーダー可能 <i>Kids Meal</i> ※up to elementary school student	¥1,400

※価格には消費税が含まれております。

※Prices include sales tax.

Dessert

旬のフルーツたっぷりパンケーキ <i>Pancakes with Fresh Seasonal Fruits</i>	¥1,600
ホテル特製パフェ(Sサイズ) <i>Original Trifle (S)</i>	¥850
ホテル特製パフェ(Mサイズ2~3名様向き) <i>Original Trifle (M)</i>	¥950
ホテル特製パフェ(Lサイズ3~4名様向き) <i>Original Trifle (L)</i>	¥1,850
ケーキセット〈コーヒー or 紅茶付〉 <i>A Cake 〈with tea or coffee〉</i>	¥900
和菓子盛り合わせ <i>Assorted Japanese Sweets</i>	¥600

