

Appetizers/Salads

前菜/サラダ

オードブルプレート地中海の香り “パセオ” スタイル ¥2,000

Assorted Mediterranean Appetizer "PASEO" Style

マリネサーモンのタルタル仕立て
ハーブグリーンソース いくら添え ¥1,280

Marinated Salmon Tartar with Salmon Roe and Green Sauce

沖縄産水前寺菜のパセオ風 シーザーサラダ ¥1,200

Paseo Caesar Salad

Handama with crispy croutons, parmesan cheese and garlicky dressing

伊勢海老のカタラーナサラダ ¥1,890

"CATALANA" of Lobster Salad

トマトとオニオンスライスサラダ ポン酢ドレッシング ¥750

Tomato & Onion Salad Ponzu-Dressing

鮪と香味野菜の生春巻きスパイシーポン酢添え ¥1,350

Spring Roll of Ahi Tuna with Spicy Ponzu

冷製ローストビーフの薄切り サラダ仕立て ¥1,350

Sliced Roasted Beef Salad

イタリア産ハムのサラダ フルーツ添え ¥1,200

Prosciutto with Mixed Garden Green Salad and Fruits

水菜とオニオン 琉寿豚の冷しゃぶサラダ ¥980

Shabu-Shabu Salad

(Thinly Sliced Pork with Mizuna and Onion)

イカのガーリックフライ、サラダ仕立て ¥870

Deep Fried Squid Ring with Green Salad

揚げナスのグラタン トマトとチーズ風味 ¥1,280

Eggplant Gratin with Tomato and Cheese

Soup

スープ

フランス風オニオン グラタンスープ ¥840

Gratinated French Onion Soup

チキンスープ ¥750

Clear Chicken Soup

クラムチャウダー ¥650

Clam Chowder Soup

クリームコーンスープ ¥520

Cream of Corn Soup

ベジタブル ミネストローネスープ ¥520

Vegetable Minestrone Soup

本日のスペシャル クリームスープ (本日のスープを係りにおたずねください) ¥600

Creamy Soup of the Day



上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。
An additional 10% service charge will be added.

Pasta / Rice

パスタ / 米料理

スパゲッティ ペペロンチーノ	¥1,100
<i>Spaghetti of "Peperoncino"</i>	
スパゲッティ ポモドーロ ローズマリー風味	¥1,270
<i>Spaghetti with Tomato Sauce, Rosemary Flavor</i>	
アサリとほうれん草のスパゲッティ	¥1,470
<i>Spaghetti with Clam and Spinach Garlic Flavor</i>	
炒め木ノ子のニンニクと赤唐辛子風味	¥1,370
<i>Spaghetti with Shiitake & Shimeji Mushrooms (White wine and garlic olive oil sauces)</i>	
ジェノバ風スパゲッティ	¥1,650
<i>Spaghetti with Pesto Genovese</i>	
カルボナーラ	¥1,400
<i>Spaghetti of Carbonara (Eggs and bacon served with cheese and freshly ground pepper)</i>	
生ハムと野菜のクリームスパゲッティ	¥1,455
<i>Spaghetti with Prosciutto and Vegetables Cream Sauce</i>	
スモークサーモンのクリームソース	¥1,500
<i>Spaghetti with Smoked Salmon Cream Sauce</i>	
魚介類入りトマトソーススパゲッティ	¥1,800
<i>Spaghetti with Seafood and Tomato sauce</i>	
スパゲッティ ボロネーズ	¥1,320
<i>Spaghetti of Bolognese</i>	
ナスとほうれん草のミートソース	¥1,580
<i>Spaghetti with Eggplant and Spinach Bolognese Sauce</i>	
浅蜷ときのこ ネギ風味のさわやかリゾット	¥1,270
<i>Clam Risotto with Shimeji Mushrooms and Negi</i>	
スペイン風魚介のリゾット トマト風味	¥1,370
<i>Seafood Risotto "Basques" Style with Tomato</i>	
沖縄風リゾット ぼろぼろジュシー	¥1,100
<i>Okinawan Risotto "Boroboro-juushii" (Rice porridge in pork and eggs)</i>	

※ 上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。
An additional 10% service charge will be added.

Main Dishes

メイン料理

香草をまぶしたスズキと帆立貝のグリル 海草のサラダ添え ¥1,800

Grilled Sea Bass and Baby Scallops with Seaweed Salad

赤座海老、真鯛、イカのカチューコ仕立て バジル風味 ¥2,670

Cacciucco of Scampi and Parrotfish with Tomato Flavored with Basil

伊勢海老のアラビアータ (ハーフ) ¥2,600

Panfried Half Lobster with Arrabbiata Sauce

海老のフライ タルタルソース フライドポテト添え ¥1,470

Deep Fried Prawns with Tartar Sauce and Fried Potatoes

特選牛デンドーロインのグリルとハーフロブスター
爽やかなレモン風味のブルブランとポートワインソース添え ¥3,600

Grilled Beef Tenderloin with Baked Half Lobster

Served with Beurre Blanc Sauce and Port Wine Sauce

やわらかいビーフフィレをマルサラ酒ソースとご一緒に (130g) ¥2,360

Filet Mignon with Pink Peppercorn and Marsala Sauce

ボルドー風赤ワインのソースを添えた サーロインステーキ ¥3,200

Panfried Sirloin with Bordelaise Sauce (180g)

牛頬肉のトロトロ赤ワイン煮込み ¥1,680

Braised Cheek Beef with Red Wine

ふっくらとジューシーな骨付き仔牛のミラノ風カツレツ
トマトレリッシュ添え ¥3,150

Panfried Veal Cutlets Milano Style with Fresh Tomato Relish

Garnished with Lemon and parsley

仔羊のロースト ローズマリー風味 彩り野菜添え ¥2,520

Roasted Lamb Rack Rosemary Flavor with Vegetables Salad

ローストチキンの香草風味 ガーリックライス添え ¥1,785

Roasted Chicken with Herbs and Garlic Rice

黒毛和牛入り特製ハンバーグステーキ (200g) ¥1,950

Original Hamburger Steak with Tomato

アツアツ豚肉ロースカツレツ ¥1,600

Breaded Pork Loin

*メイン料理各品とご一緒に御飯又はパンをサービス致します。

All main dishes are properly garnished and served with steamed rice or bread.

上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。

An additional 10% service charge will be added.

Asian & Okinawan Dish

アジア & 沖縄料理

沖縄煮付け (てびち、昆布、冬瓜、島豆腐、人参) ¥1,200

Okinawan Stewed Pig's Feet with Vegetables

ごーやーちゃんぷるー ¥840

Fried Bitter Melon and Tofu

沖縄そば ¥735

Okinawan Pasta in Soup

アジアンスパイシーカレープレート ¥1,785

(海老のグリーンカレー、チキンイエローカレー、ベジタブルカレー&ナシゴレン)

Asian Spicy Curry Plate

(Green shrimp curry, yellow chicken curry, vegetable curry and indonesian nassi-goreng)

ビーフカレー ¥1,400

Beef Mild Curry with Rice

野菜カレー ¥1,365

Vegetable Mild Curry with Rice

Sandwiches

サンドイッチ

ミックスサンドイッチ ¥840

Mixed Sandwich

クラブハウスサンド ¥1,200

Club House Sandwich

オリジナルローストビーフバーガーサンドイッチ ¥1,365

Original Roasted Beef Burger Sandwich

フォカッチャサンド(サーモンマリネ) ¥980

Focaccia Sandwich (Salmon Marinade)

上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。

An additional 10% service charge will be added.

Desserts / Ice Cream

デザート/アイスクリーム

ティラミス ¥600

Tiramisu

バナナスプリット ¥1,260

Banana Split

ブラウニーサンデー ¥1,050

Brownie Sandae

レイズンチーズケーキ フルーツ添え ¥840

Raisin Cheese Cake

ホームメイドアップルタルト バニラアイスクリーム/シナモン ¥735

Homemade Apple Tart

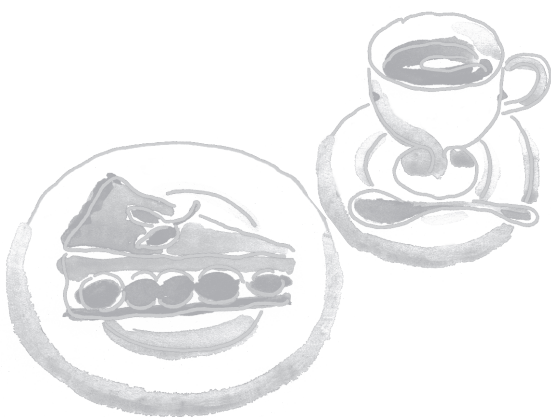
Vanilla ice cream / cinnamon

フルーツのパイケース詰と自家製バニラアイスクリーム
木いちごのソース添え ¥1,200

Feuillet of Fruits with Vanilla Ice Cream and Raspberry Coulis

アイスクリーム(バニラ・チョコ・ストロベリー) ¥470

Ice Cream (Vanilla, Strawberry or Chocolate)



上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。
An additional 10% service charge will be added.

Children Set Menu

お子様セットメニュー

¥1,386

お好みのものを下記項目より各一品お選びください
Your choice of each of the following

前菜

Choice of Appetizer

スティックサラダ ディッピングソース
Vegetable Crudite in Fun Shapes with Dipping sauces

チキンヌードルスープ
Chicken Noodle Soup

クリーミートマトスープ
Creamy Tomato soup

クリームコーンスープ
Cream of Corn Soup

メイン料理

Choice of Main Course

スパゲッティ トマトソースとミートボール
Spaghetti and Meatballs with Tomato Sauce

海老のフライ タルタルソースとフライドポテト添え
Deep Fried Prawns with Tartar Sauce and Fried Potatoes

チキンナゲットとフライドポテト
Chicken Nuggets with Fried Potatoes

デザート

Choice of Dessert

バナナスプリット
Banana Split

ブラウニーサンデー
Brownie Sandae

アイスクリーム2種
2 Kinds of Ice Cream

上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。
An additional 10% service charge will be added.

Soft Drink

ソフトドリンク

コーヒー/紅茶 (ホットまたはアイス) ¥500

Coffee or Tea (Hot or Cold)

エスプレッソ ¥500

Espresso

カプチーノ ¥650

Cappuccino

カフェオレ (ホットまたはアイス) ¥650

Café au Lait (Hot or Cold)

ココア (ホットまたはアイス) ¥500

Cocoa (Hot or Cold)

オキナワンフルーツジュース (グアバ、マンゴ、アセロラ、シークァーサー) ¥630

Okinawan Fruits Juice (Guava, Mango, Aserola, Okinawan Lemon)

フルーツジュース (オレンジ、グレープフルーツ、アップル) ¥500

Fruits Juice (Orange, Grapefruit, Apple)

フレッシュジュース (オレンジまたはグレープフルーツ) ¥850

Fresh Juice (Orange or Grapefruit)

コカ コーラ/ジンジャーエール ¥500

Coca Cola/Ginger Ale

ウーロン茶 ¥500

Oolong Tea

上記の税込み価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。

An additional 10% service charge will be added.