

LUNCH MENU

Lunch Time | 11:00 – 14:30 L.O 14:00

八重山御膳

刺身＋焼き魚＋小鉢4品＋味噌汁＋十六穀米
Okinawan Lunch |
Sashimi , Grilled fish , 4 Side dish , Miso soup , 16-grain rice

2,300

沖縄県産牛と

アグー豚のハンバーグ

十六穀米
Okinawan beef and pork hamburger steak | 16-grain rice

2,200

石垣牛ステーキ

十六穀米
Ishigaki beef steak | 16-grain rice

3,300

UBUFURUカレー

マッサマンカレーと日替わりカレーの2種
UBUFURU Curry

2,000

本日のパスタ

Chef's Pasta of the Day

1,800

マグロのpokeボウル

Poke Bowl

2,000

熊本県産の十六穀米を使用しています

DRINKS

コーヒー / 紅茶 / さんぴん茶 / 緑茶

Coffee / Tea / Jasmine tea / Green tea

上記のメニューはサラダバー＋スープ＋ドリンクバー＋デザートがついております
Each menu above comes with access to the salad bar, soup, drink bar, and dessert.

DESSERT

自家製黒糖サーターアンダギー アイス

Okinawan doughnuts , Ice cream

バスクチーズケーキ (+300)

Basque cheese cake

A LA CARTE

オリジナルパンケーキ 1,700

Pancake

エクストラバター / 生クリーム / バニラアイス / バナナ

Extra Whipped Butter / Whipped Cream Vanilla Ice Cream / Sliced Banana

+300

チョコレート＋バナナ＋バニラアイスクリーム＋生クリーム

Chocolate , Banana , Vanilla Ice Cream , Cream

+500

キャラメルソース＋キャラメルナッツ＋バニラアイスクリーム＋生クリーム

Caramel Sauce , Caramel Nuts , Vanilla Ice Cream , Cream

+500

季節のフルーツ

Seasonal fruits

+500

ご提供に20分程お時間を頂戴いたします。
We kindly ask for about 20 mintues to prepare your meal.

トロピカルアサイーボウル 1,800

－アガベシロップ－

Acai bowl

アサイー＋グラノーラ

Acai , Granola

季節のフルーツ＋ジーマーミ豆腐

SeasonalfFruits , Peanut tofu

TAKEOUT

バスクチーズケーキ 3,500

－ホール(12cm)－

Basque cheese cake

上記はすべて税込み、サービス料込みの金額でございます。
All prices above include tax and service charge.