

In Room Dining Menu

BEVERAGE MENU 11:00 am - 11:00 pm

MINERAL WATER

Acqua Panna 500ml	¥1,100
San Pellegrino (sparkling water) 500ml	¥1,100

SOFT DRINKS

Fresh Orange Juice	¥1,100
Tomato Juice	¥700
Orange Juice	¥700
Guava Juice	¥700
Pineapple Juice	¥700
Mango Juice	¥700
"Shikwaasa" (Hirami Lemon) Juice	¥700
Pepsi	¥700
Ginger Ale	¥700

COFFEE and TEA

Hot Coffee	¥700
Iced Coffee	¥700
Decaffeinated Coffee	¥700
Café Latte	¥700
Cappuccino	¥700
Espresso	¥700
Milk	¥700
Non-Fat Milk	¥700
Soy Milk	¥700
English Breakfast Tea	¥700
Earl Grey Tea	¥700
Decaffeinated Tea	¥700
Iced Tea	¥700

BEER (bottled)

Orion (Okinawa)	¥770
Asahi Super Dry	¥770

RYUKYU AWAMORI

Kura (Vintage Awamori) 250ml	¥1,500
Danryu (Vintage Awamori) 300ml	¥2,000

Ryukyu awamori is served with mineral water and ice.

FRUIT WINE

Passion Fruit Wine (Okinawa) 500ml	¥3,000
Mango Wine (Okinawa) 500ml	¥3,000

CHAMPAGNE and SPARKLING WINE

Espace of Limari Brut NV	¥5,500
Brut Premier Louis Roederer NV	¥20,000

WHITE WINE

Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay Chile	¥5,500
2012 Avant Chardonnay California	¥7,100
2015 Macon-Villages France	¥11,500

RED WINE

Mapu Cabernet Sauvignon Carmenere Chile	¥5,500
2013 Avant Red Blend California	¥7,100
2012 Chateau Senejac France	¥11,500

※Tax and service charge will be added to the above prices.

※If you have any special dietary needs or restrictions, please let us know when placing your order.

※Ingredients are subject to change due to seasonality and availability.

ルームサービスメニュー

11:00 am - 11:00 pm

スープ

本日のポタージュ	¥800
----------	------

サラダ

ガーデンリーフサラダ	¥800
ドレッシング:シークワーサー、イタリアン、ノンオイル	
シーザーサラダ	¥1,000

サンドウィッチ & ハンバーガー

★ザ クラシック クラブハウス サンドウィッチ	¥1,600
(ロースターキー、ベーコン、トマト、レタス、フライドポテト)	
★ザ クラシック ルーベン サンドウィッチ	¥1,800
(ビーフパストラミ、グリユイエールチーズ、セロリラブ&キャロットマリネ、フライドポテト)	
★ザ クラシック ベーコンチーズバーガー	¥2,800
(和牛パテ、ベーコン、チェダーチーズ、レタス、フライドポテト)	

メインディッシュ

サーモンソテー ケッパーソース	¥2,400
サーロインステーキ トマト & バジルソース	¥3,000
牛ロースのもろ味焼き重 (味噌汁、香の物)	¥2,500
紅あぐーのソテー 粒マスタードソース	¥2,800

ヘルシーメニュー

鶏むね肉のステーキ 407kcal	¥2,400
サーモンソテー 333kcal	¥2,400
ステーキベジタブル 120kcal	¥1,500
ゆし豆腐と野菜鍋 & ご飯 294kcal	¥2,000

※ソースはカロリーに入っていません。別添え→ 島塩・オリーブオイル・パルサミコ

パスタ & カレー

スパゲッティ恩納ベスカトーレ	¥2,000
和牛とあぐーのスパゲッティボロネーゼ	¥1,700
特製牛すじカレー	¥1,500

ピザ

あぐーベーコンのピザ	¥2,000
------------	--------

デザート

ブルーシールアイスクリーム バニラ	¥800
ブルーシールアイスクリーム 紅芋	¥800
ブルーシールアイスクリーム サトウキビ	¥800
フルーツの盛り合わせ	¥2,000

お子様メニュー

キッズピザ	¥700
キッズ シーフード・マカロニ&チーズ	¥1,000
キッズ ハンバーグステーキ	¥1,200
キッズ エッグサンドウィッチ	¥700
キッズ フライドチキン&ポテト	¥1,000
キッズプレート	¥1,700

※料金には税金・サービス料が加算されます。

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はルームサービスまでお申し付けください。

※仕入れ状況により、内容が一部変更になる場合がございます。

In Room Dining Menu

11:00 am - 11:00 pm

SOUP

Today's Vegetable Soup ¥800

SALAD

Garden Leaf Salad ¥800

Your choice of dressing: Shikwaasa, Italian, Non-Oil

Caesar Salad ¥1,000

SANDWICHES & BURGERS

The Classic Clubhouse Sandwich ¥1,600

(Roasted Turkey, Bacon, Tomato, Lettuce, Fried Potatoes)

The Classic Reuben Sandwich ¥1,800

(Beef Pastrami, Gruyere Cheese, Marinated Celeriac and Carrot, Fried Potatoes)

The Classic Bacon and Cheese Burger ¥2,800

(Wagyu Beef, Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce, Fried Potatoes)

MAIN DISHES

Sautéed Salmon with Caper Sauce ¥2,400

Sirloin Steak with Tomato and Basil Sauce ¥3,000

Grilled US Beef Sirloin with Moromi Miso Sauce on Rice ¥2,500

Sautéed Okinawan Pork "Beni-Agu" with Mustard Sauce ¥2,800

HEALTHY

Steamed Chicken Breast 407 kcal ¥2,400

Sauteed Salmon 333kcal ¥2,400

Steamed Vegetables 120 kcal ¥1,500

Okinawan "Yushi" Tofu and rice ¥2,000

Kcal of sauce is not counted. Okinawan Salt, Olive Oil, Balsamic

Pasta & Curry

Spaghetti Onna Pescatore ¥2,000

Spaghetti Bolognese with Wagyu Beef and Agu Pork ¥1,700

Beef Tendon Curry with Rice ¥1,500

PIZZA

Agu Bacon Pizza ¥2,000

DESSERT

"BLUE SEAL" Vanilla Ice Cream ¥800

"BLUE SEAL" Sweet Purple Potato Ice Cream ¥800

"BLUE SEAL" Sugar Cane Ice Cream ¥800

Assorted Fruits ¥2,000

KIDS

Kid's Pizza ¥700

Kid's Seafood Macaroni and Cheese ¥1,000

Kid's Hamburger Steak ¥1,200

Kid's Egg Sandwich ¥700

Kid's Fried Chicken and French Fries ¥1,000

Kid's Plate ¥1,700

※Tax and service charge will be added to the above prices.

※If you have any special dietary needs or restrictions, please let us know when placing your order.

※Ingredients are subject to change due to seasonality and availability.

ルームサービスメニュー

ドリンクメニュー 11:00 am - 11:00 pm

ミネラルウォーター

アクアパナ 500ml ¥1,100

サンベレグリノ(スパークリングウォーター) 500ml ¥1,100

ソフトドリンク

フレッシュオレンジジュース ¥1,100

トマトジュース ¥700

ブラッドオレンジジュース ¥700

グアバジュース ¥700

パイナップルジュース ¥700

マンゴージュース ¥700

シークワーサージュース ¥700

ペプシ 200ml ¥700

ジンジャーエール 190ml ¥700

コーヒー・紅茶

ホットコーヒー ¥700

アイスコーヒー ¥700

カフェインレスコーヒー ¥700

カフェラテ ¥700

カプチーノ ¥700

エスプレッソ ¥700

ミルク ¥700

低脂肪ミルク ¥700

豆乳 ¥700

イングリッシュブレックファーストティー ¥700

アールグレイティー ¥700

カフェインレス紅茶 ¥700

アイスティー ¥700

ビール(瓶)

オリオンビール(小瓶) ¥770

アサヒスーパードライ(小瓶) ¥770

泡盛

くら(古酒) 250ml ¥1,500

暖流(古酒) 300ml ¥2,000

上記泡盛にはミネラルウォーターをお付けします。

フルーツワイン

パッションフルーツワイン(500ml) 沖縄産 ¥3,000

マンゴーワイン(500ml) 沖縄産 ¥3,000

シャンパン and スパークリングワイン

NV エスバス・オブ・リマリ・ブリュット ¥5,500

NV ブリュット・ブルミエール・ロデレール ¥20,000

白ワイン

マブ・ソーヴィニヨン・ブラン・シャルドネ ¥5,500

2012 アヴァント・シャルドネ ¥7,100

2015 マコンヴィラージュ ¥11,500

赤ワイン

マブ・カベルネ・ソーヴィニヨン・カルメール ¥5,500

2013 アヴァント・レッド・ブレンド ¥7,100

2012 シャトーセネジャック ¥11,500

※料金には税金・サービス料が加算されます。

※お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はルームサービスまでお申し付けください。

※仕入れ状況により、内容が一部変更になる場合がございます。