

# SEASONAL GRILL MENU

8,800

## APPETIZER

Marinated Pearl Shell and Salmon Tartare with Bitter Gourd Pickles  
夜光貝とサーモンのマリネのタルタル、ゴーヤーピクルス

## SOUP

Gratinated French Onion Soup  
オニオングラタンスープ

## MAIN

 New Zealand Grain-Fed Beef Ribeye 200g  
ニュージーランド産 グレインフェッド牛 リブアイ 200g

## SIDE DISH

Grilled Vegetables  
野菜のグリル

## DESSERT

Cookie Sandwich  
Passion Fruit Sorbet & Okinawan Whisky Ice Cream  
クッキーサンド  
パッションフルーツのソルベ、紅茶と沖縄ウイスキーのアイスクリーム

## COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶

\*Coppa Digestive Cocktail is available for an additional 330JPY.  
追加 330 円にて Coppa Digestive Cocktail に変更承ります。



This dish is made with halal-certified meat.

こちらの料理はハラル認証のお肉を使用しております。

All prices are including consumption tax, and an additional 15% service charge will be added.  
表示料金には消費税が含まれております、別途 15% のサービス料が加算されます。

# SIGNATURE GRILL MENU

12,100

## APPETIZER

Boiled Scallops, Cocktail Sauce and Sea Grapes

Marinated Pearl Shell and Salmon Tartare with Bitter Gourd Pickles

Seared Okinawan Pork "Kibimaru" with Salted Malt Marinade, Local Shallots and Mango Chutney

ホタテ貝柱のボイル、カクテルソースと海ぶどう添え

夜光貝とサーモンのマリネのタルタル、ゴーヤーピクルス

キビまる豚の塩麹マリネの炙り、島らっきょとマンゴーのチャツツネ

## SOUP

Gratinated French Onion Soup

オニオングラタンスープ

## FISH

Today's Grilled Fish with Curried Potato Mille-Feuille, Chorizo Oil and Cauliflower Sauce

本日の魚のグリル カレー風味のポテトミルフィーユ、チョリソーオイルとカリフラワーソース

## MAIN

[Please choose one dish from below;]

【下記より 1 品お選びください】



New Zealand Grain-Fed Beef Tenderloin 140g

ニュージーランド産 グレインフェッド牛 テンダーロイン 140g



New Zealand Grain-Fed Beef Ribeye 200g

ニュージーランド産 グレインフェッド牛 リブアイ 200g

New Zealand Grain-Fed Beef Ribeye (200g) & Lobster Tail (Additional 2,200JPY)

ニュージーランド産 リブアイ & オマールテール (追加 2,200 円)

A-4 Wagyu Sirloin 200g (Additional 5,500JPY)

和牛サーロイン 200g (追加 5,500 円)

## SIDE DISH

Grilled Vegetables

野菜のグリル

## DESSERT

Cookie Sandwich

Passion Fruit Sorbet & Okinawan Whiskey Ice Cream

クッキーサンド

パッションフルーツのソルベ、紅茶と沖縄ウイスキーのアイスクリーム

## COFFEE OR TEA

コーヒー又は紅茶

\*Coppa Digestive Cocktail is available for an additional 330JPY.

追加 330 円にて Coppa Digestive Cocktail に変更承ります。



This dish is made with halal-certified meat.

こちらの料理はハラル認証のお肉を使用しております。

All prices are including consumption tax, and an additional 15% service charge will be added.

表示料金には消費税が含まれております、別途 15% のサービス料が加算されます。

## SIGNATURE

Okinawan Fish Market Platter [Limited to 5 servings per day] シーフードプラッター【一日限定5食】	6,930
--	-------

A vibrant seafood platter inspired by the flavors of a traditional Okinawan fish market. Featuring local delicacies such as tiger prawns, island octopus, Okinawan Turban Shell, and sea grapes—beautifully complemented by carefully selected mussels and our house-marinated salmon, sourced from around the world. Perfect for sharing between two to three guests.

\*Please note that the contents of this platter may vary depending on the availability of ingredients.

沖縄の魚市場の活気と多彩な海の幸にインスピレーションを受けた、彩り豊かなシーフードプラッター。車海老、島ダコ、夜光貝、海ぶどうなどの地元食材に、世界各地から厳選したムール貝と自家製サーモンマリネを加え、贅沢に盛り合わせました。2~3名様でのシェアに最適な一皿です

\*入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

## STARTER

Assorted Appetizers 前菜の盛り合わせ	4,400
---------------------------------	-------

Boiled Scallops, Cocktail Sauce and Sea Grapes  
ホタテ貝柱のボイル、カクテルソースと海ぶどう添え

Marinated Pearl Shell and Salmon Tartare with Bitter Gourd Pickles  
夜光貝とサーモンのマリネのタルタル、ゴーヤーピクルス

Seared Okinawan Pork “Kibimaru”  
with Salted Malt Marinade, Local Shallots and Mango Chutney  
キビまる豚の塩麹マリネの炙り、島らっきょとマンゴーのチャツネ

Seared Homemade Smoked Salmon Kinbi Carrot and Citrus Sauce, Robiola Cheese 自家製スモークサーモンの炙り、金美人参と柑橘のソース、ロビオラチーズ	1,980
--	-------

Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ	2,640
-----------------------------	-------

## SALAD

Mixed Leaf & Tomato Salad Red Wine Vinaigrette ミックスリーフ & トマトサラダ レッドワインビネグレット	1,870
---	-------

Caesar Salad & House Smoked Sizzling Bacon Parmesan Cheese, Crouton シーザーサラダ&自家製グリルベーコン パルメザンチーズ、クルトン	2,200
---	-------

All prices are including consumption tax, and an additional 15% service charge will be added.  
表示料金には消費税が含まれており、別途 15% のサービス料が加算されます。

## SOUP

Gratinated French Onion Soup 1,430  
オニオングラタンスープ

Seafood Chowder 1,430  
シーフードチャウダー

## SPECIALTY

 New Zealand Grain-Fed Beef Ribeye 300g 5,280  
ニュージーランド産 グレインフェッド牛 リブアイ 1 pound 450g 7,920

 New Zealand Grain-Fed Beef Tenderloin 140g 4,620  
ニュージーランド産 グレインフェッド牛 テンダーロイン 200g 6,600

New Zealand Grain-Fed Beef Ribeye (200g) & Lobster Tail 8,800  
ニュージーランド産 グレインフェッド牛 リブアイ 200g & オマールテール

A-4 Japanese Wagyu Beef Sirloin (Limited Quantity) 200g 13,200  
A-4 和牛サーロイン (数量限定)

US CHOISE L-Bone Steak (Limited Quantity) 1.0kg 12,000  
US チョイス L-ボーンステーキ (数量限定)

US CHOISE T-Bone Steak 1.0kg 19,800  
US チョイス T-ボーンステーキ

Grilled Rack of Lamb with Mashed Potatoes 5,280  
骨付き仔羊のグリル マッシュポテト

Today's Grilled Fish 4,400  
Curried Potato Mille-Feuille, Chorizo Oil and Cauliflower Sauce  
本日の魚のグリル カレー風味のポテトミルフィーユ、チョリソーオイルとカリフラワーソース

Grilled Lobster Tail with Island Chili Chimichurri Sauce 7,700  
オマールテールグリル 島とうがらしのチミチュリソース

SIDE Each 880

Creamed Spinach, Grilled Asparagus, Grilled Sweet Potato  
Mashed Potatoes, Mixed Mushrooms, Grilled Carrots  
ほうれん草クリーム、アスパガスのグリル、紅芋のグリル  
マッシュポテト、ミックスマッシュルーム、キャロットグリル



This dish is made with halal-certified meat.

こちらの料理はハラル認証のお肉を使用しております。

All prices are including consumption tax, and an additional 15% service charge will be added.  
表示料金には消費税が含まれており、別途 15% のサービス料が加算されます。

## SWEET

Cookie Sandwich	990
Passion Fruit Sorbet & Okinawan Whisky Ice Cream	
クッキーサンド	
パッションフルーツのソルベ、紅茶と沖縄ウイスキーのアイスクリーム	
Tropical Meringue Pie	1,210
トロピカルメレンゲパイ	
Pineapple Sundae (Recommended for two or three)	2,420
パイナップルサンデー (2-3名様でお召し上がり頂けます)	

## COFFEE & TEA 660

Coffee	Darjeeling	Chamomile
コーヒー	ダージリン	カモミール
Cafe Latte	Earl Gray	Lemon & Ginger
カフェラテ	アールグレイ	レモン&ジンジャー
Cappuccino		Peppermint
カプチーノ		ペパーミント
Espresso		Rosehip & Hibiscus
エスプレッソ		ローズヒップ&ハイビスカス

## Coppa Digestive Cocktail Selections 1,210



Negroni  
ネグローニ



Mai Tai  
マイタイ



Espresso Martini  
エスプレッソマティーニ

“Coppa Cocktails” was developed in 2005 to provide high-quality cocktails without the need for a skilled bartender. Using no artificial ingredients and recipes created in collaboration with world-class bartenders, you can enjoy naturally flavored cocktails.

“Coppa Cocktails”は2005年に、熟練のバーテンダーがいなくても高品質なカクテルを提供するため開発されました。人工成分を使わず、世界クラスのバーテンダーと協力したレシピで、自然な味わいのカクテルを楽しめます。

