

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、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
キビまる豚の塩麴マリネの炙り、島らっきょとマンゴーのチャッツネ

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、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]

6,930

シーフードプラッター【一日限定5食】

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

4,400

前菜の盛り合わせ

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

1,980

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

Garlic Shrimp

2,640

ガーリックシュリンプ

SALAD

Mixed Leaf & Tomato Salad

1,870

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

Caesar Salad & House Smoked Sizzling Bacon

2,200

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

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

コーヒー

Darjeeling

ダージリン

Chamomile

カモミール

Cafe Latte

カフェラテ

Earl Gray

アールグレイ

Lemon & Ginger

レモン & ジンジャー

Cappuccino

カプチーノ

Peppermint

ペパーミント

Espresso

エスプレッソ

Rosehip & Hibiscus

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に開発されました。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。

