

APPETIZER

前菜



Oyster Plateau

オイスタープレート

4 pieces ¥1,800

6 pieces ¥2,640

12 pieces ¥5,280



Seafood Plateau - Oyster, Mussels, Shrimp Cocktail, TARABA Crab

¥4,400

シーフードプレート ~オイスター, ムール貝, シュリンプカクテル, タラバ蟹~

FISH BAR

フィッシュバー



Tuna Poke - Marinated Tuna with Mozuku Seaweed, Chili Pepper, Avocado, Cucumber and Sesame Soy Sauce

¥1,200

県産マグロのポケ

Lomi-Lomi Salmon - Marinated Salmon, Onion, Cucumber, Baby Greens and Rice Paper Lime Flavor

¥1,200

ロミロミサーモン

Octopus Ceviche - Marinated Octopus with Lime Juice, Mango Salsa, Coriander and Sea Grapes on the Side

¥1,100

タコのセビーチェ

SALADS AND CHEESE

サラダ・チーズ

Assorted Cheese with Prosciutto

¥1,600

チーズの盛合せ 生ハム添え

Greek salad with Goat Cheese, Cucumber, Tomato, Bell Pepper, Olive and Caper Oregano White Wine Vinegar Flavor

¥1,200

山羊チーズのサラダ・グreek



Shrimp Caesar Salad with Romaine Lettuce, Grilled Shrimp and Creamy Dressing

¥1,500

シュリンプシーザーサラダ

Seafood Asian Salad with Mixed Seafood, Avocado, Mixed Lettuce, Sesame and Dressing

¥1,500

シーフードアジアンサラダ

CRISPY AND SPICY

クリスピー・スパイシー

Crispy fried Clamari with Shiquasa and Anchovy Aioli ¥1,300
イカのフリット アンチョビマヨネーズ添え

Fish and Chips - Beer Batter Fried Fish and Chips ¥1,200
フィッシュ & チップス

Shrimp and Chips - Breaded Shrimp and Chips ¥1,400
エビフライ & チップス

Garlic Shrimp and Chips - Pan Fried Shrimp Garlic Flavor and Chips ¥1,400
ガーリックシュリンプ & チップス

 Oyster and Mushroom Ajillo with Grilled Bread ¥1,400
オイスターとマッシュルームのアヒージョ グリルバケット添え

Crab Cakes - Seasoned Crab and Shrimp Cakes Served with Red Pepper Aioli ¥1,400
カニとエビのケーキ レッドペッパーアイオリ

 White Wine Steamed Fresh Mussels and Fried Prosciutto with Grilled Bread ¥1,600
フレッシュムール貝の白ワイン蒸し グリルバケット添え

 Baja-Style Fried Fish Tacos - Flour Tortillas with Shredded Cabbage, ¥1,200
Salsa Fresca, Guacamole and Coriander 2 pieces
バハスタイル フィッシュタコス

Fried Oyster with Lemon and Tartar Sauce 3 pieces ¥1,200
フライドオイスター

Spicy Buffalo Chicken Wings ¥1,200
スパイシーバッファローウィング

Grilled Mixed Sausages Plate ¥1,400
ソーセージ盛り合わせ

FISH MAIN DISHES

メイン 魚介料理

-
- | | |
|---|--------|
| Grilled Salmon Steak with Bearnaise Sauce
サーモンのグリル ベアルネーズソース | ¥2,200 |
|  Grilled Snapper Fillet with Okinawan Miso Sauce, Caper, Herb, Tomato and Zucchini
県産タイのグリル 特製味噌ソース | ¥2,200 |
|  Grilled Today's Fish Fillet with Shiquasa Flavor Salad
県産鮮魚の香草オイル焼き シークワサー風味のサラダ添え | ¥2,400 |
| Grilled Shrimp with Anchovies, Garlic sauce
シュリンプグリル アンチョビ, ガーリックオイルソース | ¥2,800 |
| Grilled Scallops and Freshwater Prawn with Harb Sauce
ホタテと手長海老のグリル 香草ソース | ¥2,800 |
| Aqua Patza -Whole Fish and Chock Full of Shellfish
県産鮮魚のアクアパッツァ | ¥3,200 |
|  Seafood Platter - Grilled Today's Fish Fillet, Grilled Shrimp, Pan Fried Mussels, Grilled Scallops and Fried Clamari
シーフードプラッター ~本日の鮮魚, 手長海老, ムール貝, ホタテ, カラマリ~ | ¥3,800 |
| Grilled Lobster with Lemon-Herb Butter Sauce and Cocktail Sauce
グリルロブスター | ¥4,900 |
- 

MEAT MAIN DISHES

メイン 肉料理

-
- | | |
|---|--------|
| Huli-Huli Chicken - Chicken Pan Fried Honey Flavor with Roasted Potatoes
県産ハーブ鶏のフリフリ・チキン ローストポテト添え | ¥2,000 |
| Grilled Spicy Okinawa Pork Chop with Roasted Potatoes
ジャイロポークステーキ (350g) | ¥2,100 |
| Grilled Lamb Skewer with Harb Greece Yogurt Sauce with Warm Tortilla
ラム肉のグリル ザジキソース トルティーヤ添え | ¥2,300 |
|  Grilled Rib-eye Steak - USA Beef of 300g with Roasted Potatoes and Seasonal Vegetables
リブアイステーキ (USA 300g) | ¥3,200 |

Add.300yen today's soup and bread or brown rice.

+300円にて本日のスープ、パン又はブラウンライスを付けることができます。

SOUP AND PASTA

スープ・パスタ



Clam Chowder in a Bread Bowl

¥800

パンボウル クラムチャウダー

Penne Arabita with Shrimp, Garlic, Chili Tomato Sauce

¥1,400

エビのペンネ アラビアータ

Ario Orio Peperoncino with Freshwater Prawn, Shrimp,
Clam, Clamari, Mussels and Scallops

¥1,800

シーフード アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

Scallop and Mushroom Cream Risotto

¥1,500

ホタテとキノコのクリームリゾット

Fried Rice with Fish, Clam, Shrimp, Clamari and Mussels

¥1,500

シーフードフライドライス

THE TERRACE BAKERY Original Bread

¥350

ザ・テラスベーカリー オリジナルブレッド

DESSERTS

デザート



Mango Brûlée with Mango Gelato

¥750

マンゴーブリュレ マンゴージェラート添え

Tiramisu

¥500

ティラミス

Chocolate Cake

¥500

スーパースーパーチョコレートケーキ

Cookie Cream Puff

¥300

クッキーシュー

Ice Cream Assortment

¥500

アイスクリーム盛合せ

