

# À La Carte

## Appetizers -前菜-

ガーデンサラダ Garden Salad	1,800
コーラルサラダ Seafood Salad	2,500
鮮魚のカルパッチョ Local Fish Carpaccio	2,500

## Pasta -パスタ-

島野菜のペペロンチーノ Island Vegetable Pepperoncino Pasta	2,000
魚介のペスカトーレ Seafood Pescatore Pasta	2,500
本日のパスタ Pasta of the Day	2,500

## Kids -キッズ-

キッズメニューにはドリンクとアイスが付きます。  
The kids menu comes with a drink and ice cream.

お子様ハンバーグプレート Kids Hamburger Plate	2,000
お子様オムライスプレート Kids Omelette Rice Plate	2,000

## Mains -メイン-

### Fish -魚料理-

宮古島近海魚のポワレ Local Fish Poêlé	4,000
鮮魚のスープ仕立て Soupe de Poisson	4,000
アクアパッツァ Acqua Pazza	4,500

### Meat -肉料理-

あぐー豚ロースのロースト Agu Pork Roast	4,600
沖縄県産和牛サーロインの ロースト Okinawan Beef Sirloin Roast	6,800

## Desserts -デザート-

自家製アイス2種 Homemade Ice Cream (Two Flavors)	1,200
島のフルーツ畑 Island Fruit Platter	3,500
本日のデザート Dessert of the Day	1,800

Restaurant the rescape

表示価格は全て税サ込となっております。  
お米は国産米で、宮古島産のオーガニック食材を使用しています。

We use domestically grown rice and carefully selected organic products from our beautiful island.  
All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

# Beverages

WINE LISTはスタッフにお尋ねください。  
Please ask your server for the wine list.

Restaurant the rescape

## Wine -ワイン-

ハウスシャンパン  
House Champagne  
Glass / 1,500  
Bottle / 10,000

ハウスワイン  
House Wine  
Glass / 1,200  
Bottle / 6,000

## Beer -ビール-

オリオンドラフト  
Orion Draft  
1,000

シークァーサーオリオン  
Shikuwasa Orion  
1,000

オリオンクリアフリー  
Orion Alcohol Free  
800

## Awamori -泡盛-

宮古島限定泡盛  
Local Awamori  
700

2種類飲み比べ  
Awamori Tasting (2 varieties)  
1,300

## Cocktails -カクテル-

キールカシス  
Kir Cassis  
1,000

サングリア  
Sangria  
1,000

ハイボール  
Highball  
1,000

ジントニック  
Gin & Tonic  
1,000

ラムコーラ  
Rum & Coke  
1,000

リモーネトニック  
Lemon & Tonic  
1,000

## Mocktails -モクテル-

フルーツポンチ  
Fruit Punch  
700

シャーリーテンプル  
Shirley Temple  
700

## Soft Drinks -ソフトドリンク-

### Juices -ジュース-

マンゴー  
Mango  
600

シークァーサー  
Shikuwasa  
600

アップル  
Apple  
600

オレンジ  
Orange  
600

パイナップル  
Pineapple  
600

パッションフルーツ  
Passionfruit  
600

グアバ  
Guava  
600

コカ・コーラ  
Coca-Cola  
600

ジンジャーエール  
Ginger Ale  
600

### Coffee & Tea -コーヒー・紅茶-

コーヒー(ホット、アイス)  
Coffee (Hot or Iced)  
600

紅茶(ホット、アイス)  
Earl Grey (Hot or Iced)  
600

さんぴん茶  
Jasmine Tea  
600

ハーブティー  
Herbal Tea  
600

### Mineral Water -ミネラルウォーター-

アクアパナ  
Acqua Panna (750ml)  
500

サンペレグリーノ  
San Pellegrino (500ml)  
500

表示価格は全て税サ込となっております。  
お米は国産米で、宮古島産のオーガニック食材を使用しています。

We use domestically grown rice and carefully selected organic products from our beautiful island.  
All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

## – Artizan Cocktails –

カクテルは50種類以上をご用意しております。お気軽にスタッフへお尋ねください。  
Please ask your server for the cocktails.

<b>Paradise Daiquiri</b> パラダイスダイキリ 宮古島産ザ・マクガンラム、お好みの島フルーツ、ライム The Makugan Rum, Your Choice of Island Fruit, Lime	<b>1,500</b>
<b>Islander's Mule</b> アイランダーズミュール 宮古島産月桃グレイグースウォッカ、自家製ジンジャーエール Shell Ginger infused Grey Goose Vodka, ARTIZAN Ginger Ale	<b>1,500</b>
<b>Miyakolada</b> ミヤコラーダ 宮古島産蒼の風ラム、自家製ココナッツクリーム、パイナップルジュース Ao No Kaze Miyakojima Rum, ARTIZAN Coconut Cream, Pineapple Juice	<b>1,500</b>
<b>Bloody Goose</b> ブラディーグース 宮古島産とうがらしグレイグースウォッカ、宮古島産雪塩、トマトジュース Island Pepper infused Grey Goose Vodka, Miyakojima Salt Rim, Tomato Juice	<b>1,500</b>
<b>Purple Rain</b> パープルレイン 宮古島産バタフライピーボンベイサファイアジン、自家製レモングラスソーダ Butterfly Pea infused Bombay Sapphire Gin, ARTIZAN Lemongrass Soda	<b>1,500</b>

## – Beer –

<b>Orion Draft</b> オリオンドラフト	<b>1,000</b>
<b>Shikuwasa Orion</b> シークワサーオリオン	<b>1,000</b>
<b>Kona Big Wave</b> ビッグウエーブ (ハワイ)	<b>1,200</b>

## – Wine –

<b>Homemade Sangria</b> 自家製サングリア	<b>1,200</b>
<b>Glass of Champagne</b> グラスシャンパーニュ	<b>1,500</b>
<b>Glass of Wine</b> グラスワイン	<b>1,200</b>

## – Miyakojima Awamori –

コク <b>渡久山藍色 ゆら25度</b> Aiiro Yura	<b>Glass 700 / Bottle 5,000</b>
スタンダード <b>菊の露 島ボトル</b> Island Bottle	<b>Glass 800 / Bottle 5,500</b>
フローラル <b>宮の華 花扇</b> Hanaogi	<b>Glass 1,300 / Bottle 9,500</b>
深み <b>多良川長期熟成 久遠35度</b> Old Kuon	<b>Glass 1,400 / Bottle 10,000</b>

表示価格は全て税サ込となっております。

All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

## – Rhum Arrangés –

宮古島産ザ・マクガンラムを使った自家製ラムアレンジ

<b>Shrub</b> オレンジスパイス	1,000
<b>Citron Vert</b> 月桃ライム	1,000
<b>Piment des Îles</b> 島唐辛子	1,000
<b>Miel Gingembre</b> はちみつ生姜	1,000
<b>Café</b> コーヒー	1,000
<b>Mandarine</b> みかん	1,000

## – Rum –

ラムの飲み方は、ティ・ポンチをオススメしています。(多良間島黒糖・ライム)

ティ・ポンチとは、フランスのカリブ島で親睦を意味する、地元の祭に欠かせない飲み物です。ポンチは5つの材料で作られています。3つの材料のみで作られているため、「ティ・ポンチ」と呼ばれています。

<b>The Makugan</b> 宮古島産 ザ・マクガン	1,200
<b>Ao No Kaze</b> 宮古島産 蒼の風	1,400
<b>Appleton Special</b> アプルトン スペシャル	1,200
<b>Bacardi 8</b> バカルディエイトレアーラム	1,500
<b>Lemon Hart Aged 1804</b> レモン ハート古酒	1,300
<b>Diplomatico Reserva</b> ディプロマティコ レゼルバ	1,500
<b>Ron Zacapa 23Y</b> ロン サカパ23年	1,600

Lounge Artizan



## – Coffee –

自然と体に優しい豆乳を使っています。リクエストで牛乳に変更できます。

We use soy milk to save our planet. Cow milk is available upon request.

<b>アメリカーノ</b> Americano	600
<b>シェケラート</b> Shakerato	600
<b>カフェラテ</b> Caffé Latte	600
<b>アイスラテ</b> Iced Latte	600

表示価格は全て税サ込となっております。

All price are in local currency and include consumption tax and service charge.



## – Smoothies –

<b>アイランドパープル</b> Island Purple 宮古島産バナナ、ブルーベリー、自家製ココナッツクリーム	<b>1,200</b>
<b>アセローラ</b> Acelora 沖縄県産アセローラ	<b>1,200</b>
<b>バナナ黒糖</b> Banana Kokuto バナナ、多良間島産黒糖、豆乳	<b>1,000</b>

## – À La Carte –

ラウンジフード  
Last Order 16:00

Lounge Artizan

<b>スパイシーシーフードカレー</b> Spicy Seafood Curry	<b>2,500</b>
<b>宮古牛スジ肉カレー</b> Miyako Beef Tendon Curry	<b>2,500</b>
<b>魚介ペスカトーレパスタ</b> Seafood Pescatore Pasta	<b>2,500</b>
<b>島野菜ペペロンチーノパスタ</b> Island Vegetable Pepperoncino Pasta	<b>2,000</b>
<b>ベーコンと島野菜ピザ</b> Bacon & Vegetable Pizza	<b>1,800</b>
<b>紅芋ポテト</b> Purple Yam Fries	<b>500</b>
<b>本日のジェラート</b> Gelato of the Day	<b>600</b>

表示価格は全て税抜きとなっております。

All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

インルームメニューはお時間が前後する場合がございます。ご了承ください。  
Please be aware that the delivery time of in room dining orders may vary slightly.

## À La Carte -アラカルト-

スパイシーシーフードカレー Spicy Seafood Curry	2,800	ベーコンと島野菜ピザ Bacon & Vegetable Pizza	2,300
宮古牛スジ肉カレー Miyako Beef Tendon Curry	2,800	島野菜サラダ Garden Salad	2,100
魚介ペスカトーレパスタ Seafood Pescatore Pasta	2,800	紅芋ポテト Purple Yam Fries	800
島野菜ペペロンチーノパスタ Island Vegetable Peperoncino Pasta	2,300	島のフルーツ畑 Island Fruit Platter	3,800

## Kids -キッズ-

キッズメニューにはドリンクとフルーツが付きます。  
The kids menu comes with a drink and Fruits.

お子様ハンバーグプレート Kids Hamburger Plate	2,300	お子様オムライスプレート Kids Omelette Rice Plate	2,300
--------------------------------------	-------	--	-------

## Hors d'oeuvre Platter -オードブル- 17:30-20:00 (L.O. 20:00)

オードブル盛り合わせ (魚のエスカベッシュ、エビのセビーチェ、ブルスケッタ、豆腐庸クリームチーズ、 スモークサーモンロールパン、チキン唐揚げ、ローストビーフ、蒸し鶏、フリッタータ、 フィッシュアンドチップス&タルタルソース、ピクルス、厚切りベーコンと彩野菜のガーリックソテー)	2名様 / 7,000
Hors d'oeuvre Platter Fish Escabeche, Shrimp Ceviche, Bruschetta, Tofu Cream Cheese, Smoked Salmon, Fried Chicken, Roast Beef, Steamed Chicken, Frittata, Fish & Chips and Tartare Sauce, Pickles, Bacon & Garlic Sauteed Vegetables)	

## Provence Rosé Wine -プロヴァンスワイン-

インルームダイニングと南フランスのオーガニックロゼワインをご一緒にどうぞお楽しみください。  
With your meal, we recommend one of the following organic Rosé Wines from the South of France.

ブリュット・アンロゼ Brut Annrosé 上品な天然発酵によるワイン酵母の気泡が美しく、その気泡は長い間ゆらめきながら、きめ細やかにロゼワインと混じり合っています。赤い果実と白い花の香りがあり、ロゼワインの爽涼さとまるやかな深みの両方が共存しています。	8,000
セニア・ド・ブロッサン Seigneurs De Broussan 香りは上品でありつつ重厚さがあり、マンゴーやザボン(文旦)が感じられます。華やかで豊潤な芳香が際立つ中に、新鮮さとみずみずしさがあるワインです。	9,000
ランプ・ド・メデュース Lampe De Méduse ゼワインの色は淡いサーモンピンクです。複雑で深みのある香りはエキゾチックなフルーツや白桃、マンゴーが存在し合っています。木樽の芳香と重みを感じる重厚なロゼワインです。	8,500
ローズ・デ・ヴォン Rose Des Vents ピンク大理石のような美しさのロゼワインです。香りは上品で優雅な白桃や蜂蜜の香りが感じられます。口当たりはとても華やかで新鮮さが際立ちみずみずしく、地中海のミネラル海質とプロヴァンス地質の石灰質が調和しており淡麗で爽涼なワインです。	7,500

表示価格は全て税込となっております。  
お米は国産米で、宮古島産のオーガニック食材を使用しています。

We use domestically grown rice and carefully selected organic products from our beautiful island.  
All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

インルームメニューはお時間が前後する場合がございます。ご了承ください。  
Please be aware that the delivery time of in room dining orders may vary slightly.

## クイチャーセット

17:30-20:00 (L.O. 20:00)

-オードブル&ワインSET-

クイチャーとは沖縄県に伝承されている集団の踊りの事です。楽しくお食事をして頂きたいという想いを込めて。

オードブル盛り合わせとワインのセットをどうぞお楽しみください。ワインは下記よりお選び下さい。  
A pairing of our Hors d'oeuvre Platter and one of our recommended wines (please choose from the list below).

オードブル盛り合わせ / 2名様

(魚のエスカベッシュ、エビのセビーチェ、ブルスケッタ、豆腐膚クリームチーズ、スモークサーモンロールパン、チキン唐揚げ、ローストビーフ、蒸し鶏、フリッタータ、フィッシュアンドチップス&タルタルソース、ピクルス、厚切りベーコンと彩野菜のガーリックソテー)

Hors d'oeuvre Platter

Fish Escabeche, Shrimp Ceviche, Bruschetta, Tofu Cream Cheese, Smoked Salmon, Fried Chicken, Roast Beef, Steamed Chicken, Frittata, Fish & Chips and Tartare Sauce, Pickles, Bacon & Garlic Sauteed Vegetables)

パーラ カンノナウ ディ サルデーニャ / 赤ワイン

12,000

Pala Cannonau di Sardegna

ブドウ品種:カンノナウ 原産国:イタリア / Italy

カンノナウはスペインのガルナッチャと同品種で、熟した赤い果実や、ハーブのニュアンスがあり、個性的なストラクチャーに優れています。芳醇でフォンダンショコラを思わせるソフトなタンニンとしなやかさが備わり、ソーセージ・サラミ類、スパイシーなお料理、また白身肉や、脂身の多すぎない赤肉や中熟チーズとも良く合います。ラベルに描かれているヌラーゲ・オダマキはサルデーニャのみで見られるキンボウゲ目の非常に珍しい花で、サルデーニャの植物の多様性のシンボルとなっています。花言葉は「別れた恋人」。

パーラ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ / 白ワイン

12,000

Pala Vermentino di Sardegna

ブドウ品種:ヴェルメンティーノ 原産国:イタリア / Italy

地中海に浮かぶサルデーニャ島は日差しに恵まれ、パーラでは地ブドウ品種を大切に守りヴィンテージに左右されない安定した品質のワインを生産しています。菩提樹やバルサムを思わせる花や植物系の濃厚で持続性のある香りと、果実風味と穏やかな酸のバランスが良く、シーフード全般、特に甲殻類との組み合わせが定番です。シンプルな味付けの Pasta にも良く合います。ラベルにはサルデーニャ島でしか見ることができない花が描かれています。

ニコラフィアット グランレゼルヴ ブリュット / シャンパン

16,000

Nicolas Feuillatte Grande Reserve Brut

ブドウ品種:ピノワール・ピノムニエ・シャルドネ 原産国:フランス / France

深みがありセンシュアルですが、最初に感じられるのはプラムに代表される黄桃類や、リンゴのコンポート、イチジク、ドライアプリコットの洗練されたデリケートなアロマです。たっぷり旨味に包まれて口の中を満たします。この情熱的かつ繊細なシャンパーニュはどんな料理にも良く合い、魔法のように簡単に日常から連れ出してくれます。

In Room Dining

表示価格は全て税サ込となっております。  
お米は国産米で、宮古島産のオーガニック食材を使用しています。

We use domestically grown rice and carefully selected organic products from our beautiful island.  
All price are in local currency and include consumption tax and service charge.

# BBQ Sets

ご予約は当日16:00まで2名様から承ります。17:00スタートとなります。  
Reservations must be made by 16:00 for a minimum of 2 people.  
BBQs start at 17:00.

## Ocean BBQ

1名様 / 6,000 per person

牛ハラミ 100g  
Skirt Steak

アグー豚肩ロース 100g  
Agu Pork

やんばる鶏モモ 100g  
Yanbaru Chicken

本日の海鮮  
Seafood of the Day

骨付きソーセージ  
Sausage

野菜盛り合わせ  
Vegetables

枝豆  
Edamame

ガーリックライス  
Garlic Rice

フルーツ  
Fruit

## Coral BBQ

1名様 / 8,000 per person

Ocean BBQメニューに宮古牛100gが付きます。  
Ocean BBQ set, plus 100g of Miyako Beef.

## Additional Menu

### Sunset BBQ

お肉セット 3,000  
Meat Set  
(牛ハラミ100g、アグー豚100g、  
やんばる鶏骨100g、骨付きソーセージ1本)  
Beef 100g, Agu pork 100g, Yanbaru chicken 100g, 1 Sausage

海鮮セット 2,000  
Seafood Set  
(鮮魚、エビ、ムール貝)  
Local Fish, Shrimp, Mussels

野菜セット 1,000  
Vegetable Set

宮古牛 100g 3,000  
Miyako Beef

牛ハラミ 100g 1,500  
Skirt Steak

アグー豚 100g 1,200  
Agu Pork

やんばる鶏 100g 1,000  
Yanbaru Chicken

骨付きソーセージ 5本 1,200  
5 Sausages

ガーリックライス 500  
Garlic Rice

白米 500  
Rice

表示価格は全て税別となっております。  
お米は国産米で、宮古島のオーガニック食材を使用しています。

We use domestically grown rice and carefully selected organic products from our beautiful island.  
All price are in local currency and include consumption tax and service charge.



# BBQ Drinks

飲み放題は90分制にて承っております。セルフサービスのご用意となります。  
Free flow drinks are self-service for a maximum of 90 minutes.

## Free Flow Non-Alcohol -飲み放題ソフトドリンク- 1名様 / 1,500 per person

さんぴん茶  
Jasmine Tea

コカ・コーラ  
Coca-Cola

オレンジ  
Orange

りんご  
Apple

パッションフルーツ  
Passionfruit

パイナップル  
Pineapple

グアバ  
Guava

## Free Flow Alcohol -飲み放題アルコール- 1名様 / 3,000 per person

オリオンドラフト  
Orion Draft Beer

ワイン(赤/白)  
Wine (Red/White)

スパークリング  
Sparkling Wine

サントリー角ハイボール  
Suntory Highball

宮古島泡盛  
Awamori

ミモザ  
Mimosa

キールロワイヤル  
Kir Royal

キールカシス  
Kir Cassis

カシスオレンジ  
Cassis Orange

ウォッカオレンジ  
Vodka Orange

ラムコーク  
Rum & Coke

チューハイ(アセロラ/パイナップル)  
Chuhai (Acerola/Pineapple)

ソフトドリンク各種  
All Soft Drinks

## By The Glass

上記の飲み放題メニューからお選びいただけます。他ドリンクリクエストはスタッフにお声がけください。  
Please let staff know if you have any other drink requests not on the menus above.

ソフトドリンク各種  
Soft Drinks

600

アルコール各種  
Alcoholic Drinks

1,000

Sunset BBQ

レセプションにて販売しております。お気軽にお問い合わせください。  
Please purchase at reception.

Convenience Store

## Alcohol -お酒-

オリオンドラフト 350ml Orion Draft Beer	500
サントリー角ハイボール 350ml Suntory Highball	500
南国チューハイ 350ml (アセロラとシークワーサー/パイナップルとシークワーサー) Chuhai (Acerola Shikuwasa/Pineapple Shikuwasa)	500
シークワーサースパークリング 275ml Shikuwasa Sparkling	500
ちゅらWATTA 500ml (ライチ&ハイビスカス) Lychee & Hibiscus Sparkling	500
75ビール 360ml (エール/ヴァイツェン) Nago Beer (Ale/Weizen)	800
ボトルワイン(赤/白) 325ml Wine (Red/White)	1,500
泡盛(多良川/菊之露) 300ml Awamori (Taragawa/Kikunotsuyu)	1,500

## Soft Drink -ソフトドリンク-

さんぴん茶 500ml Jasmine Tea	300
六条麦茶 660ml Barley Tea	300
ジュース 500ml (マンゴー/パイナップル/シークワーサー) Juice (Mango/Pineapple/Shikuwasa)	300
コカ・コーラ 500ml Coca-Cola	300
宮古島ハイビスカスティー 500ml Miyakojima Hibiscus Tea	300
しあわせマンゴー Mango Juice	Small Bottle / 500 Large Bottle / 2,500

## Snacks -おつまみ-

柿の種(プレーン/梅しそ) Kakinotane (Plain/Plum Shiso)	200
ミックスナッツ Mixed Nuts	200
チップスター(うすしお味) Chipstar (Lightly Salted)	200
チョコレート(ブラック/ミルク) Chocolate (Black/Milk)	200
チョコレート(マカダミアナッツ) Chocolate (Macadamia Nuts)	300
カップヌードル (レギュラー/シーフード/カレー) Cup Ramen (Regular/Seafood/Curry)	300
カップ沖縄そば Cup Okinawa Soba	300

## Products -日用品-

サンゴに優しい日焼け止め 15g Coral-Friendly Sunscreen	600
スキンケアキット各 30ml (メイクアップリムーバー、スキンローション ミルクローション、フェイスフォーム) Skincare Set (Make-Up Remover, Skin Lotion, Milk Lotion, Cleansing Foam)	1,000
虫除けスプレー 60ml Insect Repellent	1,000
コンタクト洗浄液 60ml Contact Lens Solution	1,000
アフターサンオイルフリージェル 140g Aftersun Oil-Free Gel	1,650

表示価格は全て税込となっております。

All price are in local currency and include consumption tax and service charge.