

## **Dinner Menu**

<b>熟成国産牛赤身ステーキ 200</b> g Aged Beef Lean Steak 本日のスープ、サラダ、ライス、デザート付き With Today's Soup, Salad, Rice and Dessert	¥4,500
<b>イーフビーチホテルオリジナルハンバーグセット 180g</b> EEF Beach Hotel Original Hamburg 本日のスープ、サラダ、ライス、デザート付き With Today's Soup, Salad, Rice and Dessert	¥1,800
<b>シェフ特製の気まぐれオリジナルパスタ</b> Chef's Original Pasta 本日のスープ、サラダ、デザート付き With Today's Soup, Salad and Dessert	¥1,800
<b>自分で仕上げるカルボナーラ</b> Carbonara 本日のスープ、サラダ、デザート付き With Today's Soup, Salad and Dessert	¥1,500



## **Dinner Menu**

### 久米島産近海まぐろ丼

¥1,700

Tuna Rice Bowl Set 小鉢 2 種、香の物、御味噌汁、果物 2kind of side dishes, Pickles, Miso-Soup, Dessert

#### 久米島産車海老御膳

¥3,500

Kumejima Shrimp Course 御造り2種盛り、モズク蒸し Sashimi, Steamed Mozuku 車海老の塩焼(2尾) Grilled Kumejima Shrimp 車海老天丼、小鉢2種、香の物、御味噌汁、果物 Tempura Rice Bowl, 2side of small dishes, Pickles, Miso-soup, Dessert

### 久米島産車海老の天婦羅御膳

¥3,500

Tempura Set 御造り2種盛り、モズク蒸し Sashimi, Steamed Mozuku 車海老の塩焼(2尾) Grilled Kumejima Shrimp 小鉢2種、香の物、御飯、御味噌汁、果物 2side of small dishes, Pickles, Rice, Miso-soup, Dessert



## Kids Menu

## お子様ディナープレート

¥1,400

ミニハンバーグ、ミニオムレツ、エビフライ 唐揚げ、チキンライス、デザート



## A la cart

久米島近海魚 2 種盛	¥700
Ssashimi	
久米島産車海老のお刺身(2 尾)	¥1,000
Kumejima Local Shrimp Sashimi	
久米島産海ぶどう	¥600
Vinegared sea Grapes	
久米島産もずく蒸し	¥500
Steamed Mozuku	
久米島産車海老(1尾)	¥400
Kumejima Local Shrimp	
豆腐よう	¥450
Fermented Tofu	
久米島産車海老天丼	¥1,600
Shrimp Tempura Rice Bowl	
久米島産車海老の天婦羅盛り合わせ	¥1,600
Tempura Set with Kumejima Fresh Shrimp	
御飯	¥300
Rice	
赤出汁	¥300
Soup Made with Red Miso	



# A la cart for BBQ

本日の特選国産牛(100g)	¥2,500
Special Japanese Beef	
アメリカ産ハラミ(100g)	¥1,200
US outside skirt of Beef	
柔らか牛ステーキ(100g)	¥1,100
Beef Steak	
県産豚肩ロース(100g)	¥900
Pork Chuck Roll	
鶏もも肉(100g)	¥400
Chicken	
久米島産車海老(1尾)	¥400
Kumejima Local Shrimp	
焼き野菜盛り合わせ	¥400
Vegetable Set	
ソーセージ (5本)	¥500
Sausage	
チョリソー (5本)	¥600
Chorizo	
ブルーシールアイス(バニラ/チョコレート)	¥400
Blueseal Ice cream(Vanilla or Chocolate)	



## Beer & Beer Cocktail

オリオン生ビール(中ジョッキ)	¥800
Orion Draft Beer	
オリオンビール(中瓶)	¥950
Orion Beer Bottle	
マンゴービア	¥850
Mango Beer	
パインビア	¥850
Pine Beer	
カシスビア	¥850
Cassis Beer	
シャンディガフ	¥850
Shandy Gaff	
ノンアルコールビール オリオンクリアフリー	¥700
Non-alcoholic Beer Orion Clear free	

## Kumejima 612 Craft Beer

久米島沖、水深 612mから汲み上げた海洋深層水のミネラルを豊富に含んだクラフトビール THE BOTTOM All ¥880

IPA 特有のフルーティな香りと苦み、深層水由来の超硬水(硬度 1,000)を使用した重厚な味わい RED & BLUE

深海の濃い青、スピルリナ藻から抽出される天然色素を利用し麦芽 100%で仕込みました。 TURTLE GREEN

米島の海をイメージしたエメラルドグリーン、フルーティでデザートビールとしても楽しめます。

# Wiskey

ブラッククリア (ストレート、ロック、ハイボール)

¥800

"Black Clear"

料金は日本円にて表記しており、税金・サービス料が含まれております。 All prices quoted in Japanese Yen, a tax and service charges are included

仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます。

The menu changes according to the situation of stocking.



# Okinawa "Awamori"

	Glass	180ml	Bottle
久米島の久米仙ブラウン(30 度)	¥700	¥1,300	¥4,000
KUMESEN(30%ABV)			
久米島の久米仙5年古酒(40度)	¥900	¥1,600	¥6,500
KUMESEN(5yrs(40%ABV)			
久米島の久米仙球美島(30 度)	¥1,000	¥3,500	¥7,000
KUMESEN KUMIJIMA(30%ABV)			
米島酒造 久米島ブルー (30 度)	¥700	¥1,300	¥4,000
KUMEJIMA BLUE(30%ABV)			
米島酒造 美ら蛍(30度)	¥750	¥1,350	¥4,500
CHURABOTARU(30%ABV)			
米島酒造 久米島プレミアム(40度)	¥1,000	¥3,500	¥7,000
KUMEJIMA PREMIUM(40%ABV)			



## Cocktail

カシスオレンジ All ¥850

Cassis Orange

カシスパイン

Cassis Pine

カシストロピカル

Cassis Tropical

カシスさんぴん

Cassis Jasmine tea

カシスウーロン

Cassis oolong tea

マリブコーク

Malib Coke

マリブパイン

Malib Pine

カンパリオレンジ

Campari Orange

カンパリパイン

Campari Pine

オペレーター

Operator

カリモーチョ

Calimocho



## **Soft Drink**

オレンジジュース(100%)	¥650
Orange Juice	
パイナップルジュース(100%)	¥650
Pineapple Juice	
マンゴージュース	¥650
Mango Juice	
シークヮーサージュース	¥650
Shekwasha Juice	
コカ・コーラ	¥650
Coke	
ジンジャーエール	¥650
Jinger Ale	
ウーロン茶	¥650
Oolong Tea	
さんぴん茶	¥650
Jasmine Tea	
コーヒー (Hot/Ice)	¥600
Coffee	
紅茶 (Hot/Ice)	¥600
Tea	



## **White Wine**

ヴェンティスケーロ クラシコ シャルドネ

パイナップルやパパイヤ、バナナの凝縮した香り。

Glass

¥800

辛口 チリ 品種 シャルドネ

Bottle

¥3,000

柑橘系果実のようにさっぱりとしていてまろやかな味わい

ゾーニン クランチ シャルドネ フリウリ

Glass

¥900

辛口 イタリア 品種 シャルドネ

Bottle

¥ 4.000

フレッシュでリンゴを感じるアロマ。 果実由来のほのかな甘みとしっかりとした酸味のハーモニー

ソアーヴェ クラシコ 20' スアヴィア

Bottle

¥ 4,500

辛口 イタリア 品種 ソアーヴェ

フレッシュでフルーティー親しみやすさと個性を備えたワイン

マコン シャルドネ レザンラシーネ

Bottle

¥ 6,200

辛口 フランス 品種 シャルドネ

ナッツ系のアロマにミントのニュアンス、フレッシュな果実味にミネラルの余韻

癖がなくクリアな後味

フランシス・コッポラ・ダイヤモンド・コレクション シャルドネ モントレー カウンティ

Bottle  $\pm 6,500$ 

辛口 アメリカ 品種 シャルドネ

フルーティーなアロマ、クリーミーな舌触り、爽やかな酸味の余韻

料金は日本円にて表記しており、税金・サービス料が含まれております。

All prices quoted in Japanese Yen, a tax and service charges are included 仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます。

The menu changes according to the situation of stocking.



### **Red Wine**

ヴェンティスケーロ クラシコ カベルネ・ソーヴィニョン

Glass

¥800

辛口 チリ 品種 カベルネ・ソーヴィニョン

Bottle

¥3.000

豊かな渋みとふくよかな果実味のあるしっかりとしたワイン

ラズベリーやチェリーなどの熟した果実のような香り。

ゾーニン クランチ メルロー フリウリ

Glass

¥900

中口 イタリア 品種 メルロー

Bottle

¥ 4,000

甘みのある果実味と紅茶やドライミートなど深みのある味わい。

ブラックベリーやブルベリーなどの果実のニュアンス。

バリスタ ピノ・タージュ

Bottle

¥ 4,000

中辛口 南アフリカ 品種 ピノ・タージュ

プラムやカシス、ベリー系果実の香りと共にコーヒー豆やチョコレートの香りを併せ持つワイン

689(シックス・エイト・ナイン)ナパ・ヴァレー

Bottle

¥7,900

辛口 アメリカ 品種 シンファンデル 36% カベルネ・ソーヴィニョン 28%

メルロー19% シラー16% ブティット・シラー1%

ベリー系果実の風味、ソフトで甘いタンニンとスモークしたスパイス香を合わせ持つワイン

フランシス・コッポラ・ダイヤモンド・コレクション ピノ・ノアール モントレー

Bottle  $\pm 6,700$ 

辛口 アメリカ 品種 ピノ・ノアール

果実の凝縮感、モカのようなニュアンスが混ざり合った豊富な芳香

口当たりはビロードのように滑らか

料金は日本円にて表記しており、税金・サービス料が含まれております。

All prices quoted in Japanese Yen, a tax and service charges are included 仕入状況により一部内容が変更になる場合がございます。

The menu changes according to the situation of stocking.



## **Sparkling Wine**

#### グランド・ロイヤル・キュヴェ・ブリュット

Bottle ¥3,400

中口 白 イタリア

品種 トレッピアーノ 40%、シャルドネ 30%、ピノ・ピアンコ 20%、他補助品種 10% 明るい輝きをもつ麦わら色、フレッシュな果実味と心地よい酸が特徴の辛口のスプマンテです。 乾杯の 1 杯や食前酒としても最適です。

#### フレシネ アイスロゼ キュヴェ エスペシアル

Bottle  $\pm 4.800$ 

辛口 白 スペイン

品種 マカベオ 45% チャレロ 40% シャルドネ 10% パレリャーダ 5% 爽やかでフルーティーなバランスのとれた酸味とナッツの様な香ばしさも感じるスパークリングワイン

### フランシス・コッポラ・ダイヤモンド・コレクション ソフィア ブラン・ド・ブラン

Bottle ¥8,000

中辛口 白 アメリカ

品種 ピノ・ブラン リースリング マスカット

マスカットをブレンドした滑らかな口当たりのフルーティーなスパークリングワイン



## Champagne

キュヴェ・シグネーチャー・エクストラ・ブリュット

Bottle ¥12,000

中辛口 フランス 品種 ピノ・ノワール

青りんごや黄桃の香り、柑橘系のフレッシュな酸味、フルーティーさとミネラルのバランスの良い一品



## **Selected White Wine**

#### ヒューゲル リースリング クラシック

Bottle ¥7,500

辛口 フランス 品種 リースリング

白桃や蜂蜜のような甘い香りで、口に含むとレモンを思わせるしっかりとした酸味が走り、

次いでほんのりとした蜜のような甘味が感じられるワイン

#### シャブリ VV メゾンリケール

しっかりと感じとれる

Bottle ¥9,500

辛口 フランス 品種 シャルドネ 花のアロマ、フレッシュなレモンやスグリのフルーティーさにミネラルも

#### ブルゴーニュ・シャルドネ クロ・ド・ラ・シャペル

Bottle ¥10,000

辛口 フランス 品種 シャルドネ

柑橘類の香りと味わい、スッキリとしていて飲みやすいワイン



## **Selected Red Wine**

ヴァンサンジラルダン エモーション ブルゴーニュ ルージュ Bottle ¥9,000

辛口 フランス 品種 ピノ・ノアール

ブラックチェリーやラズベリーの香りにスパイシーなニュアンス。

フレッシュで、しっかりしたボディと複雑味を持ち、酸味とタンニンのバランスの良いワイン

ナパ ハイランズ カベルネ ソーヴィニョン ナパ バレー Bottle ¥10,500

やや辛口 アメリカ 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 90% 、 プティ・ヴェルド 10%

ブラックベリー、カシス、香ばしい樽のニュアンスと十分に熟したフルーツやモカの風味とハーブの香りが印象的なフルボディの赤ワイン

シャトーマルテ レゼレブ・ド・ファミーユ

Bottle ¥12,000

辛口 フランス 品種 メルロー

プラムやブラックベリーなど黒果実のアロマ。そこにモカやチェコレート、バニラのニュアンス, クリーミーで濃密、それでいて品の良さを感じさせる優良なワイン