

THE GOZERO GRILL

MENU

Appetizer

Escargot sauteed with butter and turban shells

サザエときのこのエスカルゴバターソテー ¥1,260
サザエと3種の茸をエスカルゴ料理に用いるバターでソテーし、
香ばしく仕上げております

Raw ham & mozzarella cheese

生ハム&モッツアレラチーズ ¥870
シンプルな組み合わせによもぎジェノベーゼと島唐辛子オイルをアクセントに

Miyakojima fish carpaccio

宮古島近海魚のカルパッチョ ¥1,160
爽やかな香りと酸味の効いたタンカンソースとハーブオイルを合わせてご用意

Grilled island octopus

島タコのグリル ¥1,260
程よく弾力を残し食べ応えのあるタコ、香ばしく少し辛みの効いたソースを添えてご用意

Snack

Squid fritto

カラマリフリット ¥870
カリカリに揚げたイカのフリット、スパイスを合わせたマヨネーズと共に

Buffalo chicken wings

バッファローウィング ¥930
スパイスでマリネし揚げた鶏手羽に辛みの効いたBBQソースを絡めてご用意

Truffle potato

トリュフポテト ¥870
トリュフ風味のガーリックバターを合わせ、仕上げは
パルミジャーノを豪快に振りかけます

Garlic salt pizza

ガーリック塩ピザ ¥1,160
塩、ガーリック、チーズのみで仕上げたシンプルなピザ
お好みでレモンを絞ってお楽しみください

Salad

Sea grape and green vegetable salad

海ぶどうと緑野菜のサラダ ¥1,260
大葉、パセリなどを合わせ酸味の効いたドレッシング、
海ブドウをシャキシャキ野菜と共に

Gozero Caesar Salad

Gozero シーザーサラダ ¥1,360
メキシコの代表的なサラダ アンチョビとパルミジャーノベースの
ドレッシングと生ハムを合わせてご用意

Mexican seafood salad

魚介のメキシカンサラダ ¥1,360
チリスパイスの効いたドレッシングとトルティーヤチップスを合わせて
メキシコ風に仕上げております

Pasta

Squid ink arrabiata

魚介のイカ墨アラビアータ ¥1,260
イカ墨とトマトをベースに魚のだしを加えたうま味たっぷりの
ソース唐辛子を加えアラビアータに

Sicilian style pasta with tuna

近海鮪のシチリア風アーリオ・オーリオ ¥1,260
オイルベースにトマト、レモン、アンチョビなどを加えシチリア風に
仕上げにからすみのパウダーを振りかけます

Bolognese with plenty of island vegetables

島野菜たっぷりボロネーゼ ¥1,260
香味野菜と牛肉の旨味が凝縮したソースにチリスパイスを
加え香り豊かに仕上げております

Main

Balsamic and brown sugar roasted chicken

鶏もも肉のコンフィ黒糖バルサミコソース ¥1,550
6時間低温調理し柔らかく仕上げた骨付き鶏もも肉 皮をカリカリに
焼きあげ、黒糖と煮詰めたバルサミコと共に

Rib roast steak 200g

リブロースステーキ 200g ¥3,620
シンプルにグリルし付け合わせにフレンチフライと
サラダシャリアピンソースでお楽しみください

Grilled pork with herbal breadcrumbs

県産豚肩ロースの香草パン粉焼き ¥1,850
ローストし香ばしく焼き上げ、デミグラスソースを添えて
ご用意グリーンマスタードがアクセント