



MENU

Appetizer

Okinawan Mentaiko Potato Salad

沖縄明太子ポテトサラダ

なめらかなポテトサラダに沖縄産明太子を使用。ピリッとしたアクセントがクセになる一品

¥680

Raw ham & mozzarella cheese

生ハム&モッツアレラチーズ

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

¥870

Smoked Salmon

スモークサーモン

絶妙な燻製香が漂うサーモンをフレッシュなハーブと一緒に。滑らかな口当たりが特徴です

¥1,480

Grilled island octopus

島タコのグリル

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

¥1,480

Snack

Squid fritto

カラマリフリット

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

¥880

Buffalo chicken wings

バッファローウィング

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

¥880

Truffle potato

トリュフポテト

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

¥880

Garlic salt pizza

ガーリック塩ピザ

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

¥1,180

Garlic Shrimp

ガーリックシュリンプ

ぷりぷりのシュリンプをたっぷりのガーリックで香ばしく仕上げました。お酒との相性も抜群

¥1,280

Salad

Sea grape and green vegetable salad

海ぶどうと緑野菜のサラダ

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

¥1,380

Gozero Caesar Salad

Gozero シーザーサラダ

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

¥1,480

Pasta

Squid ink arrabiata

魚介のイカ墨アラビアータ

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

Mサイズ ¥1,380

Lサイズ ¥1,880

Sicilian style pasta with tuna

近海鮪のシチリア風アーリオ・オーリオ

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、
仕上げにはからすみのパウダーを振りかけます

Mサイズ ¥1,380

Lサイズ ¥1,880

Bolognese with plenty of island vegetables

島野菜たっぷりボロネーゼ

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

Mサイズ ¥1,380

Lサイズ ¥1,880

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

¥1,480

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召し上がりください

Grilled tuna with ratatouille

鮪のレアグリル ラタトゥイユ添え

ソースの白ワサビと醤油の風味がアクセントになっております

¥1,680

Swordfish Cutlet

カジキマグロカツレツ

カリッとした衣で包み込んだカジキマグロ。
中はふわっと外はサクサクの食感が楽しめます

¥1,580

Herb-Crusted Okinawan Pork Ribs

骨付き島豚の香草パン粉焼き

島豚を香草入りパン粉で包み、じっくり焼き上げました。
肉の旨みと香り高いパン粉のハーモニーをお楽しみください

¥1,980

Rib roast steak 200g

リブロースステーキ 200g

シンプルにグリルし付け合わせにフレンチフライと
サラダシヤリアピンソースでお楽しみください

¥2,280