SHEARING

-シェアリング-

Seasonal Vegetables “Ishigaki Chili Creamy Dip” 900

季節のカリフラワー -自家製島とうがらしオイルのクリーミーディップ-

今が旬のカリフラワーをソテー、ピリッとした島とうがらしの辛味と
サワークリームのクリーミーなコクのディップを添えて。

Fish Carpaccio -Sansho & Lemon- 1200

旬の鮮魚カルパッチョ“青山椒とレモンソース“

旬の鮮魚を、青山椒の爽やかな香りとレモンの酸味でさっぱりと。

Ishigaki Zaru Mozuku 800

石垣島産“ざるもずく“

石垣島の海が育んだもずくを、そばのようにすすって。
つるりとした喉ごしに、シャキシャキ、コリコリとした歯ごたえが心地良い一品。

Ishigaki Seiika Fritto 800

石垣島産セーイカのフリット

南の島の大型のイカは（セーイカ）肉厚な食感と噛むほどに広がる甘み。レモンを添えて〜

Chunky Fries -Aioli & Okinawan Pepper- 900

極太フライドポテト “アイオリと沖縄胡椒ピパーチ“

太くカットしたポテトにサクサクの衣をコーティング
外はカリッと中はホクホクのポテトフライ。自家製アイオリとピパーツを添えて〜

Karag -Salsa Macha- 800

国産鶏の唐揚げ “サルサマチャ“

国産鶏をパリッとフライ。唐辛子とナッツの香ばしさが広がる
メキシコのスパイシーなサルサマチャとともに。

Fried Tortilla Chips 700

国産とうもろこしの揚げたてトルティーヤチップス “お好みのサルサで“ ハーフ 400

揚げたてならではの香ばしさと、パリッと軽快な食感。お酒のお供にぴったりの一品。

TACOS

-タコス-

Carnitas -カルニタス- 600

ほろほろの豚肉に、酸味のあるサルサ。香ばしいコーントルティーヤの香りが広角に広がる。

Buche -ブチェ- 600

コリコリとした国産豚の胃袋。噛むほどに広がる旨み。サルサは赤がおすすめ。

Morcillo -モルシージョ- 600

じっくり煮込んだ牛すね肉。ほぐれる食感と牛の濃厚な旨み。

Bistec -ビステク- 700

香ばしく焼いた国産牛。肉の旨みをシンプルに塩で味わう。

Bistec Paris -ビステク・パリ- 800

香ばしい国産牛に、削りたてのパルミジャーノ。豊かなコクと旨み。

SALSA
Roja 赤 (ハバネロ、トマト) Velda 緑 (きゅうり、ハラペーニョ) Seasonal Fruits 季節のフルーツ (柿、ハラペーニョ)
※サルサはご自由にお使いください

MAIN

-メインディッシュ-

Premium “Ishigaki“ Beef Steak 4,800〜

石垣島産　特選和牛ステーキ　※1日5枚限定

石垣島が誇る特選和牛。香ばしく焼き上げ、肉本来の旨みをシンプルに味わう贅沢な一皿。

※石垣牛は入荷状況によりご用意できる部位や値段が異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

Ribeye Con Papas -Herb Butter- 2,500

リブロースステーキとフライドポテト “ハーブバター“

豪快に焼き上げたUSリブロースと、カリッと揚げたポテト。肉とポテトを頬張るたまらない満足感。

Aichi “Mikawa Kuro Pork” Katsu Sand 1,600

“三河黒豚“厚切りカツサンド

三河黒豚を厚切りカツに。サクサクの衣とジューシーな旨みを豪快にサンド。
シャキシャキキャベツと特製ソースがアクセント。

Today’s Quesadilla 1,200

ケサディーヤ “肉とモッツアレラチーズサンド“

肉ととろけるモッツァレラチーズをトルティーヤで挟み、香ばしく焼き上げたレイディアント定番商品。好みのサルサで。