



*** TROPICAL FRUITS FESTIVAL ***

From 16 August to 30 September 2023

◆FRUITS SWEETS フルーツスイーツ

MANGO & CITRUS MOUSSE, ACEROLA JELLY マンゴーとシトラスムース アセロラジュレ	3,600
DRAGONFRUIT & JERSEY YOGURT PANNA COTTA ドラゴンフルーツとジャージーヨーグルトパンナコッタ	1,800
PASSIONFRUIT & NUTS PARFAIT, ISHIGAKI HONEY パッションフルーツとナッツのバルフェ 石垣ハニー	1,400
PINEAPPLE & CHOCOLATE CREAM パイナップルとショコラクリーム	1,400

◆CAKES ケーキ

PINEAPPLE & CASSIS NO-BAKE CHEESE CAKE パイナップルとカシスのレアチーズケーキ	1,200
MANGO & ACEROLA, SALT COOKIE PUFF PASTRY マンゴーと島産アセロラ 石垣の塩クッキーシュー	1,700
BANANA & GREEN TEA EUGLENA CREAM PIE バナナと抹茶ユーグレナクリームパイ 黒蜜ソース	1,700
FRUIT PAPAYA & VANILLA SPONGE CAKE 石垣珊瑚パイパイアと島バナナのショートケーキ	1,500

◆GLASS JAR SWEET グラスジャースイーツ

GUAVA & LIME PANNA COTTA グアバとライムのパンナコッタ	900
--	-----

◆TARTS タルト

MIXED TROPICAL FRUITS TART, ISHIGAKI VANILLA 南国果実ミックスと島バナナのタルト	1,600
MANGO TART, WHITE CHOCOLATE, GRIOTTE CHERRY マンゴータルト ホワイトショコラとグリオットチェリー	2,400
BANANA TART, NUTS, CAFÉ CHOCOLATE MOUSSE バナナとナッツのタルト カフェショコラムース	1,800

◆PALETTE BREAK パレットブレイク

Please choose one appetizer, one sandwich and one drink from the menu.
お好みのアペタイザーとサンドウィッチ、お飲物を各1種類メニューからお選びください。

◆APPETIZERS アペタイザー

FRIT PAPAYA – Smoked salmon, sour cream 石珊瑚パイパイア – スモークサーモン サワークリーム	1,700
PASSIONFRUIT – Long tail red snapper, calamari パッションフルーツ – アカマチ セーイカのセビーチェ	1,800
MANGO – Rotisserie chicken, yomogi cream cheese マンゴー – ロティサリーチキン ヨモギクリームチーズ	1,600
DRAGONFRUIT – Avocado, kale, apple, grapes ドラゴンフルーツ – アボカド ケール 林檎 ブドウ	1,800
Baby Scallops & Carrots, Jalapeno, Okinawa Spinach ベビー帆立と島人参 ハラペーニョ ハンダマ	1,700
Roast Beef & Green Papaya, Scallions, Truffle Dressing ローストビーフと青パイパイア 島らっきょう トリュフ風味	2,000
Coppa & Leeks, Semi Dried Tomatoes, Taleggio コッパとボフロア葱 セミドライトマト タレツジョ	1,900

◆SANDWICHES サンドウィッチ

WATERMELON & SHRIMPS SANDWICH Romaine lettuce, feta cheese, pomegranate sour cream 西瓜と海老のサンドウィッチ ロメインレタス フェタチーズ ザクロサワークリーム	2,300
SWORDFISH & COLESLAW SANDWICH Tomatoes, white cheddar cheese, Cajun mayonnaise メカジキとコールスローのサンドウィッチ フルーツトマト ホワイトCHEDDARチーズ ケイジャンマヨネーズ	2,300
STARFRUIT & ROAST BEEF OPEN SANDWICH Endives, pine nuts, stracchino cheese スターフルーツとローストビーフのオープンサンドウィッチ アンディーブ 松の実 ストラッキノー	2,300
AVOCADO & HUMMUS OPEN SANDWICH Green papaya, okra, Okinawa spinach, feta cheese アボカドとフムスのオープンサンドウィッチ 青パイパイア オクラ ハンダマ フェタチーズ	1,900

◆RESORT PICNIC リゾートピクニック

Please choose two appetizers, two sandwiches and two drinks from the menu.
お好みのアペタイザーとサンドウィッチ、お飲物を各2種類メニューからお選びください。



*** TROPICAL FRUITS FESTIVAL ***

From 16 August to 30 September 2023

◆FROM BAKERY ベーカリー

CROISSANT クロワッサン	600
PAIN AU CHOCOLAT パン オ ショコラ	700
PAIN AU RIZ パン オ リ ~燻製米を使用したカンパーニュ~	600
BANANA BOSTOCK バナナのボストック ~バナナアーモンドクリームパン~	800
PINEAPPLE KOUIGN AMANN パイナップルクイニアマン	700
CARAMEL CANISTEL DANISH PASTRY キャラメルカニステルデニッシュ	800
MALASADA GUAVA マラサダグアバ ~グアバクリームのマラサダ風ブリオッシュ~	900
MANGO & SHRIMPS BUNS マンゴーシュリンプパンズ	1,100
PAPAYA & HERBS FOU GASSE パパイアハーブフーガス	900

◆PANINI パニーニ

PARMA HAM & BUFFALO MOZZARELLA Tomato, rucicola, parmesan cheese, eggplant パルマ産生ハム&水牛モッツァレラ トマト ルッコラ パルメザンチーズ 茄子	2,000
ROTISSERIE CHICKEN & MUSHROOMS Zucchini, truffle paste, taleggio cheese, salsa verde ロティサリーチキン&マッシュルーム ズッキーニ トリュフペースト タレツジオチーズ サルサベルデ	2,000
TUNA & GRILLED VEGETABLES Rucicola, olives, capers, boiled egg, anchovy マグロ&グリル野菜のマリネ ルッコラ オリーブ ケッパー ボイルエッグ アンチョビ	2,000

◆GELATO ジェラート

Supervised by World Gelato Ambassador Mr. Taizo Shibano
世界ジェラート大使・世界チャンピオン 柴野 大造氏監修

One Color 1色	800
Two Colors 2色	1,000
Three Colors 3色	1,200

FIVE DAILY SPECIALS 日替わり5種

SUNFLOWER サンフラワー SHEKWASHA PINEAPPLE BASIL シークワーサーパインバジル	
PISTACHIO GREEN ピスタチオグリーン ISHIGAKI SALT PISTACHIO 石垣の塩ピスタチオ	
MAJENTA マゼンタ DRAGONFRUIT LYCHEE ドラゴンフルーツライチ	
CREAM YELLOW クリームイエロー MANGO BANANA LIME マンゴーバナナライム	
CHINESE PINK チャイニーズピンク WATERMELON LAVENDER 西瓜ラベンダー	
CHOCOLATE BROWN チョコレートブラウン ISHIGAKI HONEY DARK CHOCOLATE 石垣ハニーダークチョコ	
ECRU エクリュ SHIMA TOFU, COFFEE BEANS 島豆腐 コーヒービーンズ	
AQUA GREEN アクアグリーン WHITE CHOCOLATE LEMONGRASS ホワイトチョコレmongラス	
OPAL GREEN オパールグリーン AWAMORI TONIC WATER CUCUMBER 泡盛トニックウォーターキュウリ	
◆SHAVED ICE かき氷	
MANGO マンゴー	1,700
PINEAPPLE & PASSIONFRUIT パイナップルとパッションフルーツ	1,400
OKINAWA ZENZAI Brown sugar sauce, red kidney beans 西表産黒糖の黒蜜と金時豆の沖縄ぜんざい	1,400