



HALLOWEEN FESTIVAL From 1st to 31 October 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
PUMPKIN MEAT PIE パンプキンミートパイ	1,200
CRÈME DE FRAMBOISE – Raspberry Cream, Pistachio クレーム ド フランボワーズ ~ラズベリークリームとピスタチオ~	800
PATATE DOUCE – Honey & Sweet Potato Cheese Cream パタトゥ ドゥース ~蜂蜜とサツマイモのチーズクリーム~	700
BANANA CACAO CAMPAGNE カンパーニュ ショコラ バナーヌ	800
ESCARGOT – Green Tea & Adzuki Beans エスカルゴ ~抹茶と小豆~	700
COLCANNON – Irish Potatoes Salad コルカノン ~アイルランド風ポテトサラダ~	1,000

◆SANDWICHES サンドウィッチ

SWORDFISH & PURPLE YAM HUMMUS SANDWICH Red cabbage, mango メカジキと紅芋フムスのサンドウィッチ 赤キャベツ マンゴー	2,400
ROAST PORK SANDWICH Spinach, paprika, taleggio, Ishigaki shichimi pepper ローストポークサンドウィッチ ホウレン草 パプリカ タレツジョ 島七味	2,400
ROAST BEEF & PUMPKIN OPEN SANDWICH Scallions, feta cheese ローストビーフと南瓜のオープンサンドウィッチ 島らっきょう フェタチーズ	2,200
TUNA TATAKI & AVOCADO OPEN SANDWICH Green papaya, carrot, tomatoes, cucumber マグロタタキとアボカドのオープンサンドウィッチ 青パパイヤ 島人参 トマト 胡瓜	2,200

◆GLASS JAR SWEETS グラスジャースイーツ

CARAMEL PUMPKIN PUDDING, SOUR CREAM 南瓜とサワークリームの濃厚焼きプリン	900
---	-----

◆CAKES ケーキ

BLUEBERRY & CAMEMBERT CHEESE CAKE ブルーベリーとカマンベールのレアチーズケーキ	1,100
MILK CHOCOLATE & COCONUTS MOUSSE ミルクチョコレートとココナッツのムース	1,400
SAINT-HONORÉ, GRIOTTE CHERRY, CHESTNUTS サントノーレ グリオットチェリーと栗	1,200
PUMPKIN MONT BLANC, ISHIGAKI CREAM CHEESE 南瓜モンブラン 島産クリームチーズ	1,000
PUMPKIN & MASCARPONE ROLL CAKE 島南瓜とマスカルポーネのロールケーキ	1,000
GREEN TEA MOUSSE, JASMINE TEA, PURPLE YAM 抹茶ムース さんぴん茶と沖夢紫	1,000

◆TART タルト

PUMPKIN TART パンプキントルト ~ジンジャーとシナモンナッツ~	1,100
RED BERRIES & PEAR TART 赤い果実と洋梨のタルト	1,400

◆PANINI パニーニ

PARMA HAM & BUFFALO MOZZARELLA Tomato, rucola, parmesan cheese, eggplant パルマ産生ハム&水牛モッツアレツラ 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 タレツジョチーズ サルサベルデ	2,000
TUNA & GRILLED VEGETABLES Rucola, 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



HALLOWEEN FESTIVAL From 1st to 31 October 2023

◆ APPETIZERS アペタイザー

SHRIMPS & PUMPKIN MAPLE, BLACK CARROT 海老と南瓜メープル 黒人参 ヨモギ	1,700
CALAMARI & PUMPKIN, SQUID INK セーイカと南瓜 イカスミ 島ネギ	1,900
MUSSELS & CHIPOTOLE, CHERRY TOMATOES ムール貝とチポトレ ミニトマト 赤玉葱	1,800
MARINATED EGGPLANT & ARTICHOKES, COPPA 茄子とアーティーチョークのマリネ コッパ	1,900
YAMBARU CHICKEN & MIXED BEANS, PINEAPPLE やんばる鶏とミックスビーンズ パイナップル	1,800
ROTISSERIE OKINAWA PORK & CARAMELIZED APPLE ロティサリー沖縄ポーク 林檎の黒糖キャラメリゼ	1,800
BURRATA & Ishigaki Papaya KALE, BALSAMIC ブurrataと石垣フルーツパイア ケール バルサミコ	2,200

◆ PALETTE BREAK パレットブレイク 3,700

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。

◆ RESORT PICNIC リゾートピクニック 7,000

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。

◆ 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 ホワイトチョコレモングラス

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