



ISHIGAKI GRILL & ROAST DINNER BUFFET

石垣島グリル&ロースト ブッフェ

¥8,500

Enjoy your SALTIDA journey with a choice of main dish, decadent appetizers and dessert buffet boasting seasonal treats. ウッドファイアーグリルからのお料理をはじめ、島魚や島野菜を使った前菜やスイーツなどご堪能いただけるディナーです。ホテルならではの上質な食材で彩られる美食の数々を洗練された空間にてお楽しみください。

SALTIDA APPETIZERS & SWEETS BUFFET

サルティエダアペタイザー & スイーツbuffet

¥5,700

(Only Buffet buffetのみのご利用)

✦ = Vegetarian Dish

MAIN DISH メイン料理

✦ Chick Peas Curry, Local Vegetables, Quinoa Turmeric Salad
ひよこ豆と島野菜のカレー ターメリック風味のキヌアサラダ

Spaghetti with Mussels and Scallops Saffron Sauce, Harissa
スパゲッティ ムール貝とベビー帆立のサフランソース 島ハリッサ

Grilled Local Fish, Lemon and Capers White Wine Sauce, Garlic Sautéed Screw Pine Sprouts
島魚のグリル レモンとケッパーの白ワインソース アダンのガーリックソテー

Brined-Roast Yambaru Chicken, Mashed Potatoes, Mustard Greens, Shekwasha Pepper Sauce
塩漬けたやんばる鶏のロースト マッシュポテト 芥子菜 シークワーサー胡椒ソース

Marinated Agu Pork Shoulder Loin with Ginger and Lemongrass, Chili Soy Sauce, Bok Choy
生姜とレモングラスが香るアグー豚肩ロース チリ醤油 青梗菜

Rotisserie US Beef Rib Loin, Truffle Mashed Potato, Getto Sauce
US産ビーフブロースのロティサリー トリュフマッシュポテト 月桃ソース

Grilled Lamb Chop, Hummus, Yogurt Sauce
ラムチョップのグリル フムス ヨーグルトソース
Additional Fees 追加料金 ¥700

Wood Fire Grilled Ishigaki Beef Rump, Butter Roast Vegetables, Truffle Sauce
石垣牛ランプのウッドファイアーグリル 季節野菜のバターロースト トリュフソース
Additional Fees 追加料金 ¥3,500

A LA CARTE MENU アラカルトメニュー

STARTERS & SALAD 前菜&サラダ

Tiradito Styled Fish Carpaccio, Aji Amarillo Sauce, Okra, Shekwasha 鮮魚のカルパッチョ ティラディート風 アヒ・アマリージョソース オクラ シークワーサー	¥3,400
Rosemary Smoked Japanese Tiger Prawn, Euglena 車海老のローズマリースモーク ユーグレナ	¥3,600
Burrata with Ishigaki Papaya and Fruits Tomatoes ブッラータと石垣フルーツパパイア フルーツトマトのサラダ	¥3,500
Garlic Maple Roast Eggplants, Sweet Green Pepper, Turmeric Tahini Sauce 茄子のガーリックメープルロースト 獅子唐 ターメリックタヒニソース	¥2,600
Chef Recommended Four kinds of Cheese, Ishigaki Honey シェフ・フランソワ厳選4種チーズ 石垣島産ハチミツ	¥3,600
Rotisserie Chicken Caesar Salad, Romaine Lettuce, Okinawa Spinach ロティサリーチキンシーザーサラダ ロメインレタスと島産ハンダマ	¥2,900

SOUP スープ

Gazpacho - Ishigaki Papaya and Watermelon 石垣フルーツパパイアと西瓜のガスパッチョ	S ¥2,100 / L ¥2,900
New England Styled Clam Chowder, Okinawa Long Pepper ニューイングランド風クラムチャウダー ピパーチ	S ¥2,400 / L ¥3,300

PASTA パスタ

Spaghetti with Mussels and Scallops Saffron Sauce, Harissa スパゲッティ ムール貝とベビー帆立のサフランソース 島ハリッサ	S ¥2,300 / L ¥3,200
Fettuccine, Ishigaki Bolognese Sauce, Okinawa Long Pepper フェットチーネ 石垣島ボロネーゼ ピパーチの香り	S ¥2,300 / L ¥3,200

CHEF'S SPECIALTY シェフスペシャリティ

Grilled Local Fish, Lemon and Capers White Wine Sauce, Screw Pine Sprouts 島魚のグリル レモンとケッパーの白ワインソース アダン新芽の天婦羅	¥5,400
Deep Fried Soft Shell Crabs, Som Tum Style フライドソフトシェルクラブ ソムタム風	¥4,500
Brined-Roast Yambaru Chicken, Mashed Potatoes, Mustard Greens 塩漬けたやんばる鶏のロースト マッシュポテト 芥子菜	¥4,400
Marinated Agu Pork Fillet with Ginger and Lemongrass, Chili Soy Sauce 生姜とレモングラスが香るアグー豚ヒレ肉 チリ醤油 青梗菜	¥4,800
Stewed Ishigaki Beef with Local Beer, Roast Tomato, Sour Cream 石垣牛の地ビール煮込み ローストトマト サワークリーム	¥4,900
Wood Fire Grilled 180g Ishigaki Beef Sirloin, Charred Brussel Sprouts, Bacon 180g 石垣牛サーロインのウッドファイアーグリル 焦がし芽キャベツとベーコン	¥19,600

*The consumption tax and a service charge are included in the list price.

*表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。