the lounge on the Water

APPETIZER

熊本県産 ミル爆モッツァレラ あんぽ柿 Kumamoto MIRUBAKU Mozzarella with Semi-Dried Persimmon		2,400
寒鰤のカルパッチョ ソイジンジャーヴィネグレット Yellowtail Carpaccio with Soy-Ginger Vinaigrette		1,600
牛タンのカルパッチョ ペコリーノチーズ Beef Tongue Carpaccio with Pecorino Cheese		2,200
チャイニーズチキンサラダ Chinese Chicken Salad		1,800
鮪とアボカドのスパイシーマリネ Spicy Tuna and Avocado Marinated Salad		1,900
九州産有機野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Organic Vegetables		1,700
ルイガンズタコス LUIGANS Tacos	1 piece	900
久米島車海老とフレッシュワカモレ Kuruma Prawn and Fresh Guacamole		2,400
ヤリイカとイイダコのフリット アイオリソース Squid and Octopus with Garlic Aioli		1,800
ボストン風クラムチャウダーポットパイ Boston Clam Chowder Pot Pie		1,500
カリブ風ベーコンのスパイス煮込み Caribbean-Style Spiced Stewed Bacon		2,000
フォカッチャ Focaccia	4 pieces	400

MAIN & GRILL

USビーフステーキ シャリアピンソース US Beef Steak with Chaliapin Sauce		3,400
チキンのカツレツ ハーブガーリックバター Chicken Cutlet with Herb Garlic Butter		2,900
豚のシンプルグリル Grilled Pork		3,200
スパイシースペアリブ Spicy Spare Ribs		2,900
鰆のソテー ジェノバ風 Pan-Seared Spanish Mackerel with Basil Pesto		3,100
九州産和牛のサーロイン WAGYU Beef Sirloin Steak	100g 200g	4,500 8,200

NOODLE

オマールエビのトマトクリーム イカ墨タリオリーニ Squid Ink Tagliolini with Lobster Tomato Cream Sauce		2,800
鉄板和牛のボロネーゼ フェットチーネ WAGYU Beef Bolognese Fettuccine		1,800
秋刀魚と博多スギタケのアーリオ オーリオ Pacific Saury and Hakata SUGITAKE Mushroom Aglio e Olio		1,900
生雲丹の濃厚クリームソース フェットチーネ Fresh Sea Urchin Rich Cream Sauce Fettuccine		2,200
耳納あかぶたと赤茄子のアラビアータ リガトーニ Pork and Red Eggplant Arrabbiata Rigatoni		2,100
蟹とムール貝のトムヤムクンスープパスタ Crab and Mussels Tom Yum Soup Pasta		2,100

DESSERT

デザートもご用意しております。本日の内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください。
Desserts are also available. Please ask our staff for today's selections.

THE SEASONAL 6,800

前菜＋温前菜＋パスタ＋メイン＋デザート＋アフタードリンク（コーヒーまたは紅茶）
Appetizer + Hot Appetizer + Pasta + Main + Dessert + After Drink (Coffee or Tea)

おすすめのメニューです。 パクチーを使用したお料理です。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergies. All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

DRINK MENU

WINE

SPARKLING

アストリア カーサ スプマンテ 1,200
Astoria Casa Spumante

WHITE

マスティア ソアヴェ 1,100
Mastia Soave / Italy / Garganega

トッレゼッラ シャルドネ 1,300
Torresella / Italy / Chardonnay

RED

メルセデス エグーレン カベルネ ソーヴィニヨン 1,300
Mercedes Eguren / Spain / Cabernet Sauvignon

ラ カッライア メルロ 1,400
La Carraia / Italy / Merlot

TODAY'S WINE

本日のワイン ASK
Today's Wine

その他ボトルワインを取り揃えております。お気軽にスタッフへお申し付けください。
We offer a selection of bottled wines. Please feel free to ask our staff for details.

WHISKY

イチローズモルト Ichiro's Malt	1,400	碧 Ao	1,500
余市N.V. Yoichi	1,600	山崎N.V. Yamazaki	1,800

SIGNATURE COCKTAIL

トロピカーナパイン 1,100
Tropicana Pineapple

フラワースパークリング 1,300
Flower Sparkling *卵白を使用しています

ルイガンズレモンサワー 1,100
LUIGANS Lemon Sour

トロピカルサングリア 1,000
Tropical Sangria

スーパーモヒート 1,200
Super Mojito

スパイシーモスコミュール 1,100
Spicy Moscow Mule

BEER

サントリー ドラフトビール 1,000
SUNTORY Draft Beer

コロナ エキストラ 1,100
Corona Extra

モデロ エスペシアル 1,400
Modelo Especial

GIN

ゴードンドライジン Gordon's London Dry Gin	1,000	OSUZU Osuzu	1,300

NON-ALCOHOL

トラウベンモスト ワイン醸造用葡萄ジュース 1,100
Red Grape Juice

フラワーティーソーダ 1,100
Flower Tea Soda *卵白を使用しています

柚子レモネード 900
Yuzu Lemonade

パッションクランベリー 900
Passion Cranberry

マンゴーパーム 900
Mango Palm

クラフトジンジャーエール 800
Craft Ginger Ale

コーラ 700
Coke

マンゴー 700
Mango

パイン 700
Pineapple

ノンアルコールビール 900
Non-alcohol Beer

サンペレグリノ 1,000
S. Pellegrino

COFFEE & TEA

ブレンドコーヒー 650
Blend Coffee

カフェオレ 700
Cafe Au Lait

カフェラテ 700
Cafe Latte

トロピカルリゾートティー 800
Tropical Resort Tea

アールグレイ 600
Earl Grey

ルイボス 600
Rooibos

おすすめのメニューです。

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
Please inform our staff if you have any food allergies.
All prices include tax and are subject to a 10% service charge.