

【シギラセブンマイルズリゾート内 レストラン 選べるご夕食】

てんぷら 天翔
先附
天婦羅8種
沖縄県産 車海老
茨木県産 珠美蓮根
宮古島産 特選野菜
全国厳選 季節野菜
宮古島産 旬の鮮魚
天翔オリジナル天婦羅

お口直しの一品

天翔季節のお食事

自家製デザート

シギラブルー（鉄板焼）
南の島の前菜3種盛り

本日のチャンプルー

近海魚鉄板焼き

沖縄産黒毛和種赤身肉

島野菜の鉄板焼き

和牛入りガーリックライス

香の物

赤だし

デザート

シギラタートルパイ

アミューズブーシェ

ノルウェーサーモンと島野菜のマリアージュ

冬瓜とムール貝のスープ

アカマチのポワレ 島レモンのブルフォンデュ

沖縄県産和牛のロースト 赤ワインソース

タートルパイ特製デザート

コーヒー

マラルンガ和琉創作
先附
琉球と季節の食材で3種盛合せ

お造り
本日の入荷鮮魚より 3種盛
あしらい一式

煮物
アグー豚ラフテー
蒸しパンを添えて

揚げ物
マングローブガザミ姿揚げ
レモン しし唐

箸休め
宮古島産もずく酢
叩き長芋・蒸しうに

台の物
黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て
香味彩野菜 特製ポン酢

食事
ジュシーご飯
香の物
汁物
ミニ宮古そば

デザート
自家製 黒糖プリン 甘味

HORAIZONしゃぶしゃぶ

琉球食材を使用した小鉢

沖縄県産高級魚
※お刺身又はしゃぶしゃぶで

季節の島野菜、島豆腐、宮古そば

沖縄県産黒毛和牛ロース
琉球アグー豚ロース

ジュシーご飯、香の物

本日のデザート

鯨 蒼風
【先付】
島もずくのだし仕立て

【前 菜】
季節の食材を一皿に

【一の鯨】
本マグロ中トロにぎり

【二の鯨】
三貫 剣先イカ 真鯛 真あじ

【焼き物】
旬の焼き物 あしらい一式茗荷酢

【小 鉢】
ウニといくら 小井仕立て

【蒸し物】
和卵の茶わん蒸し

【三の鯨】
三貫 白身 本マグロ赤身 穴子 玉子

【巻 物】
本マグロ中巻

【止 椀】
汁物

【水 物】
ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅)

蟹気楼しゃぶしゃぶ

琉球食材からの一皿

彩り島野菜、島豆腐、宮古そば

伊勢海老とやんばる地鶏の自家製つくね

宮古島産黒毛和牛ロース
琉球アグー豚ロース

シェフの気まぐれ炊き込みご飯

HORIZON特製デザート

琉球紅茶

すし かつ勘
先付け
本日仕入れの和え物

珍味
玉子焼き、枝豆など

お造り
お勧め五種盛り

焼き魚
銀鱈の西京焼き

酢の物
本日の仕入れから

蒸し物
寿司屋の茶碗蒸し

食事
本日のお勧め寿司盛り合わせ

汁物
赤だし

デザート
フルーツ アイス

蟹気楼ステーキ

シーフードマリネ

海ブドウとベビーリーフの彩りサラダ

本日のスープ

USDAプライム サーロインステーキ200g

クリームスピナッチ

本日のデザート

コーヒー

小肥羊（薬膳火鍋）
前菜3種
干し豆腐のバクチャー和え
キュウリの辛味漬け
蒸し鶏のネギソース

2色鍋
白：白湯スープ 赤：麻辣スープ

野菜の盛り合わせ
エノキ / キクラゲ / 舞茸 / しめじ / 島豆腐
白菜 / 緑野菜 / 南瓜 / 冬瓜 / 紅イモ / ミニトマト / 春雨

高級ラム肉orアグー豚バラ
or県産和牛orやんばる鶏
※お好きなお肉3種類お選びください

団子盛り合わせ
有頭海老
特製つけだれ

※グランドメニューより好きなものを1品
白飯or雑炊or麺
デザート

ウィズブルー

沖縄近海鮮魚とホタテ貝のセビーチェ
濃厚ビスクスープ 海老のトルテリーニ
レモンクリームソース スパゲッティーニ

US産GOLDアングス牛サーロイン80g
又は
US産GOLDアングス牛フィレ80g
*お肉料理チョイス
ジャンボマッシュルーム ブルギニョンバター

黒糖ブランマンジェ

コーヒー又は紅茶