

S A L T I D A



LUNCH MENU

= Vegetarian Dish

= Vegan Dish

NEW YEAR LUNCH COURSE MENU

ニューイヤーランチコース

Please choose your favorite starter and main dish.
お好みの前菜とメイン料理をお選びください

STARTERS 前菜

Misaki Beef Tagliata

Grilled Romaine Lettuce, Poached Ishigaki Egg, Parmesan Cheese
美崎牛タリアート

ロメインレタスのグリル 石垣島卵のポーチ パルメザンチーズ

Marinated Long Tail Red Snapper and Calamari, Scallop
Seasonal Local Vegetables, Sea Grapes, Ishigaki Herbsアカマチとセイイカ 帆立貝のマリネ
島の冬野菜 海ぶどう 石垣島産ハーブ

Spicy Shima Carrot Soup, Roasted Almonds, Carrot Chips

スパイシー島人参スープ
アーモンド 人参チップス

MAIN DISHES メイン料理

Spaghetti with Stewed Ishigaki Octopus and Fish Tomato Sauce

スパゲッティ
島蛸と島魚 トマトのラグーソースSteamed Malabar Grouper
Asparagus Shekwasha Butter Sauceヤイトハタのヴァブール
アスパラガス シークワーサーブールブランソース

Grilled Yambaru Chiken

Shima Harissa Loasted Cauliflower, Ishigaki Lemon Sauce
やんばる鶏のグリル

カリフラワーの島ハリッサロースト 島レモンソース

Rotisserie Australian Lamb Leg with Ishigaki Herbs
Mashed Potato, Local Young Leaf Garlic, Green Pepper Sauce
石垣島ハーブとオーストラリア産仔羊腿肉のロティサリー
マッシュポテト 島産葉ニンニク グリーンペッパーソースUpgrade to Grilled Ishigaki Beef Round ¥6,000
石垣牛ランプに変更 追加料金 ¥6,000Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥5,500

DESSERT デザート

Six kinds of Petit Sweets & Fruit Stand with Set Menu
上記セットメニューにプティスイーツ6種と島フルーツのスタンドを追加出来ますJasmine Tea Madeleine / Awamori Truffe Chocolate
Purple Yam & Ishigaki Salt Éclair/ Papaya Euglena Crêpe
Guava & Local Cream Cheese Pie/ Hateruma Brown Sugar Crème Brûlée
Assorted Fresh Fruitsさんびん茶マドレーヌ/泡盛パレルトリュフチョコ
沖夢紫と石垣の塩エクレーア/パイパイヤとユーグレナのクレープ
グアバジャムと島産クリームチーズのパイ/波照間産黒糖ブリュレ
フレッシュフルーツ

¥7,000

A LA CARTE アラカルト

STARTERS 前菜

Rotisserie Chicken Caesar Salad, Romaine Lettuce, Okinawa Spinach ¥2,800
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Octopus Potato Salad, Local Vegetables & Herbs, Olive Paste ¥3,000
蛸とジャガイモのサラダ 島野菜と島産ハーブ オリーブペーストLong Tail Red Snapper Carpaccio, Sea Grapes, Soy Sauce Kouj ¥3,100
アカマチのカルパッチョ 海ぶどう 醤油麹マヨネーズ にがり8年珠塩Yanbaru Chicken Tacos 'Al Pastor' Pineapple, Jalapeno, Avocado ¥2,600
やんばる鶏タコス'アル・パストル'パイナップルとハラペーニョ アボカドBurrata, Roasted Tomatoes, Shaved Parma Ham, Local Basil ¥3,200
ブルラータとローストトマト パルマ産プロシュット 島バジル

SOUP & PASTA スープ&パスタ

Ishigaki Gazpacho Fruits Tomato, Fruits Papaya, Watermelon S ¥1,900 / L ¥2,700
石垣ガスパッチョ フルーツトマト フルーツパイパイヤ 西瓜Pumpkin & Seafood Soup, Shekwasha Leaves S ¥2,000 / L ¥2,900
島南瓜と魚介のスープ シークワーサーの葉Spaghetti Puttanesca, Eggplant, Ishigaki Leaf Vegetable, Shichimi S ¥1,900 / L ¥2,600
スパゲッティプッタネスカ 茄子と島菜 島七味Pappardelle, Ishigaki Bolognese Sauce, Okinawa Long Pepper S ¥2,000 / L ¥2,800
パッパルデッレ 石垣島ボロネーゼ ピパーチの香り

BURGER & SANDWICH バーガー&サンドイッチ

 Vegetable Quesadilla - Avocado, Paprika, Corn, Sour Cream, Kidney Beans, Cheese ¥2,700
ベジタブルケサディーヤ
アボカド パプリカ コーン サワークリーム、いんげん豆、チーズPlease Choose a Side Item, French Fries or Salad
フレンチフライまたはサラダをお選びくださいSALTIDA Cheese Burger ¥4,200
Ishigaki Beef Patty, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce, Chipotle Mayonnaise,
サルティエダチーズバーガー
石垣牛パティ 自家製BBQソース トマト レタス チポトレマヨネーズTopping: Fried Egg / Avocado / Bacon / Grilled Pineapple each ¥400
トッピング: フライドエッグ / アボカド / ベーコン / パイナップルのグリルClubhouse Sandwich ¥3,000
Rotisserie Chicken, Moromi Pork Bacon, Pineapple Mustard
クラブハウスサンドイッチ
ロティサリーチキン もろみ豚ベーコン パイナップルマスタードReuben Sandwich ¥3,300
Rye Bread, Rotisserie Beef, Sauerkraut, Swiss Cheese
ルーベンサンドイッチ
ライ麦ブレッド ロティサリービーフ ザワークラウト スイスチーズ

CHEF SPECIALTY シェフスペシャリティ

Roasted Yanbaru Chicken Ishigaki Fern, Tarator Sauce ¥3,700
やんばる鶏のロースト オオタニワタリ タラートルソースBrined Agu Pork Chop, Lemon Garlic Gremolata, Purple Yam Hummus ¥4,300
骨付きアグー豚の塩漬け レモンとニンニクのグレモラータ 紅芋フムスStewed Ishigaki Beef Tripes, Dominican Style ¥4,500
石垣牛トリッパの煮込み ドミニカ風Pan Fried Today's Local Fish Local Purslane Tempura, Leaf Garlic Puree ¥5,000
本日の石垣島鮮魚ボワレ 島産スベリヒユの天婦羅 石垣島葉ニンニクのピュレSteamed Lobster in Getto Leaves, Ishigaki Herbs, Shekwasha ¥8,200
月桃が香るオマール海老のスチーム 島産ハーブ シークワーサー※The 10% consumption tax and a 13% service charge are included in the list price.
※表示料金には、消費税10%・サービス料13%が含まれております。

S A L T I D A



✂ = Vegetarian Dish
 🌿 = Vegan Dish

KIDS MENU

SALAD & SOUP

Shrimps and Broccoli Salad, Boiled Egg 海老とブロッコリー 茹で卵のサラダ	¥ 1,200
Tuna Salad with Corn and Cherry Tomatoes ツナとコーン チェリートマトのサラダ	¥ 1,000
Creamy Corn Soup コーンクリームスープ	¥ 900

MAIN DISH

Hamburg Steak, Fried Egg and Vegetables ハンバーグステーキと目玉焼き 温野菜	¥ 1,800
Diced Beef Fillet Steak, Mashed Potatoes 牛ヒレ肉のサイコロステーキ マッシュポテト	¥ 1,900
Sautéed Chicken and Vegetables, Teriyaki Sauce チキンソテーと温野菜 照り焼きソース	¥ 1,800
Rice Omelet, Mushroom Demi-Glace Sauce オムライス キノコデミグラスソース	¥ 1,700
Fried Prawn, Salmon, Chicken Tartar Sauce 海老とサーモン チキンのフライ タルタルソース	¥ 1,900
Seafood & Broccoli Macaroni Gratin シーフードとブロッコリーのマカロニグラタン	¥ 1,900
Spaghetti with Bolognese Sauce スパゲッティ ミートソース	¥ 1,600
Beef Stroganoff with Butter Rice ビーフストロガノフ バターライス	¥ 1,900

SANDWICH

Mini Burger: Beef Cheese & Crab Cake ミニバーガー:ビーフチーズバーガー&クラブケーキバーガー	¥ 1,900
Mixed Finger Sandwich, Potato Chips Egg Salad/Tuna & Cucumber/Ham & Cheddar Cheese	¥ 1,600
ミックスフィンガーサンドウィッチ ポテトチップス タマゴ/ツナ&キュウリ/ハム&チェダー	

SIDE MENU

✂ French Fries フライドポテト	¥ 700
✂ Mashed Potatoes マッシュポテト	¥ 700
✂ Boiled Vegetables with Butter Sauce 温野菜	¥ 900
🌿 Steamed Rice ライス	¥ 500

DESSERT

Fruits and Yogurt Parfait フルーツとヨーグルトのパフェ	¥ 1,400
Chocolate Brownie Ice Cream Sundae チョコレートブラウニー アイスクリームサンデー	¥ 1,200
Pudding à la Mode プリンアラモード	¥ 1,200
Selection of Ice Cream Vanilla/Strawberry/Mango/Chocolate アイスクリーム各種 バニラ/ストロベリー/マンゴー/チョコレート	1 Scoop- ¥ 400

DRINK

Apple Juice りんごジュース	¥ 500
Orange Juice オレンジジュース	¥ 500
Strawberry Banana Smoothie イチゴとバナナのスムージー	¥ 1,300
Tropical Smoothie トロピカルスムージー	¥ 1,300
Milk ミルク	¥ 500

※The 10% consumption tax and a 13% service charge are included in the list price.
 ※表示料金には、消費税10%・サービス料13%が含まれております。

S A L T I D A



DESSERT MENU

 = Vegetarian Dish

 = Vegan Dish

Pineapple & Ishigaki Jersey Yogurt Panna Cotta, Basil and Beetroot Granité ¥2,400
パイナップルと石垣島ジャージーヨーグルトのパンナコッタ 島バジルとビーツのグラニテ

Ishigaki Fruit Papaya, Turmeric Shekwasha Cream, Dome Shaped Tropical Jelly ¥2,800
石垣珊瑚パパイヤ 島秋ウコンとシークワサーのクリーム トロピカルスフェリフィケーション

Fondant Chocolat of Iriomote Brown Sugar, Passion Fruit Sauce, Ginger Milk Gelato ¥2,400
西表島産黒糖のフォンダンショコラ パッションフルーツソース 島生姜ミルクジェラート

Purple Yam, Rice Flour Dumplings, Vanilla Ice Cream, Brown Sugar Jasmin Sauce ¥2,000
沖夢紫と白玉 島バニラアイスクリーム 黒糖ジャスミンソース

Ishigaki Rice Pudding, Getto Sauce ~Ishigaki Milk, Rice and Black Rice~ ¥1,900
石垣リオレ 月桃ソース ~島産牛乳 石垣米 石垣黒紫米~

Mango & Ishigaki Lemongrass, Roselle Sherbet ¥2,800
マンゴーと島産レモングラス ローゼルのシャーベット

Sautéed Apple with Awamori, Pie, Ishigaki Salt Caramel Sauce ¥2,200
林檎の泡盛ソテーとパイ 石垣の塩キャラメルソース

 Tropical Fruits Plate ¥3,300
南国フルーツプレート

※The 10% consumption tax and a 13% service charge are included in the list price.
※表示料金には、消費税10%・サービス料13%が含まれております。