

S A L T I D A

LUNCH MENU

✂ = Vegetarian Dish

🌿 = Vegan Dish

SALTIDA PLATE LUNCH サルティータプレートランチ

A LA CARTE アラカルト

Please choose your favorite main dish.
お好みのメイン料理をお選びくださいVegetable Quesadilla - Avocado, Paprika, Corn, Sour Cream, Kidney Beans, Cheese
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Swordfish Piccata Burger, Puttanesca Sauce
メカジキのピカタバーガー プッタネスカソースQuiche Lorraine
キッシュロレーヌToday's Pasta with Garlic Bread
本日のパスタ ガーリックブレッド添えChicken Cacciatore with Butter Rice
鶏肉のカチャトーラ バターライスBœuf Bourguignon – Stewed Beef in Red Wine with Butter Rice
ブッフ・ブルギニョン 牛肉のブルゴーニュ風 バターライス
(Additional ¥1,500 追加料金 ¥1,500)Served with Today's Soup and Garden Salad or French Fries.
本日のスープとガーデンサラダまたはフレンチフライが付きます。Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥2,500

STARTERS 前菜

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 ¥2,900Local Fish and Scallop Carpaccio, Ravigote Sauce, Sea Grapes
島魚と帆立貝のクリュ ラビゴットソース 海ぶどう ¥3,400Seared Tuna and Local Vegetables, Niçoise Style
焼と島野菜 サラダニソワーズ風 ¥3,400Slow Cooked Agu Pork, Tuna Sauce
アグー豚の低温キューイ トンナートソース ¥2,800

SOUP & PASTA スープ&パスタ

French Onion Soup Gratinée
オニオングラタンスープ ¥2,400Chilled Creamy Green Peas Soup, Long Pepper Whipped Cream
冷製ポターージュサンジェルマン ピパーチ風味のクリームフェッテ S ¥2,000 / L ¥2,800Spaghetti with Local Whitefish and Leaf Vegetable, Garlic, Botargo
スパゲッティ 島産白身魚と島菜のアーリオオーリオ ボッタルガ S ¥2,100 / L ¥2,900Penne Amatriciana, Okinawa Bacon
ペンネリガーテ 沖縄県産ベーコンのアマトリチャーナ S ¥2,000 / L ¥2,800

BURGER & SANDWICH バーガー&サンドイッチ

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
Ishigaki Beef Patty, BBQ Sauce, Tomato, Lettuce, Onions, Ranch Dressing ¥4,500サルティータチーズバーガー
石垣牛パティ 自家製BBQソース トマト レタス 玉葱 ランチドレッシング
Topping: Fried Egg / Avocado / Bacon / Grilled Pineapple
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 each ¥500

Clubhouse Sandwich ¥3,300

Rotisserie Chicken, Okinawa 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 沖縄県産豚ベーコン パイナップルマスタード✂ Vegetable Quesadilla
Avocado, Paprika, Corn, Sour Cream, Kidney Beans, Cheese ¥2,900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

CHEF SPECIALTY シェフスペシャリティ

Pan Fried Grouper Dugléré, Braised Root Vegetables
ヤイトハタのデュグレレ 根菜のエチュベ ¥4,900Grilled Giant River Prawn, Broccoli and Screw Pine Sprouts with Anchovy Garlic
オニテナガエビのグリル ブロccoliとアダダ新芽のアンチョビガーリックソテー ¥5,400Roast Yambaru Chicken Cacciatore
やんばる鶏のロースト カチャトーラ風 ¥4,400Crispy Okinawa Pork Belly, Stewed Lentil Beans
沖縄県産豚バラ肉のクリスピー レンズ豆 ¥4,200Bœuf Bourguignon – Stewed Beef in Red Wine
ブッフ・ブルギニョン 牛肉のブルゴーニュ風 ¥4,500The 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。