

## SALTIDA



## DINNER MENU

✦ = Vegetarian Dish

🌿 = Vegan Dish

## STARTER 前菜

SALTIDA Tapas サルティーダタパス ~シェフお薦め前菜の盛り合わせ~	Three Items 3種 ¥3,000 Five Items 5種 ¥4,500	Misaki Beef Tataki, Green Papaya, Truffe Paste 美崎牛タタキと青パパイヤ トリュフペースト	¥3,400
Long Tail Red Snapper Carpaccio, Sea Grapes Soy Sauce Kouji 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	¥3,100	✦ Roasted Cauliflower, Local Spices, Tahini, Almonds カリフラワーのロースト 島スパイスとタヒニアーモンド	¥2,000
Ishigaki Kuruma Prawn Tartar, Wasabi Aioli, Saffron Broth 石垣島車海老のタルタル 山葵アイオリ サフランブロス	¥3,400	✦ Burrata, Roasted Tomatoes, Shaved Parma Ham, Local Basil ブッラータとローストトマト パルマ産プロシュト	¥3,200
Crispy Fried Calamari, Passionfruit & Basil Relish セーイカのクリスピーフライ パッションフルーツとバジルのレリッシュ	¥2,800	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	¥3,300
Yanbaru Chicken Tacos 'Al Pastor', Pineapple Jalapeno, Avocado やんばる鶏タコス `アル・パストール` パイナップルとハラペーニョ アボカド	¥2,600		

## SALAD &amp; SOUP サラダ&amp;スープ

Octopus Potato Salad, Local Vegetables & Herbs, Olive paste 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	¥3,000	Ishigaki Gazpacho, Fruits Tomato, Fruits papaya, Watermelon 石垣ガスパッチョ フルーツトマト フルーツパパイヤ 西瓜	S ¥1,900 / L ¥2,700
Rôtisserie 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	¥2,800	Pumpkin & Seafood Soup, Shekwasha Leaves 島南瓜と魚介のスープ シークワーサーの葉	S ¥2,000 / L ¥2,900

## CHEF'S SPECIALTY シェフスペシャリティ

Spaghetti Puttanesca, Eggplant, Ishigaki Leaf Vegetable, Shichimi スパゲッティプッタネスカ 茄子と島菜 島七味	S ¥1,900 / L ¥2,600	Roasted Duck Breast, Ishigaki Fern, Tarator Sauce 鴨胸肉のロースト オオタニワタリ タラトルソース	¥4,500
Pappardelle, Ishigaki Bolognese Sauce, Okinawa Long Pepper パッパルデッレ 石垣島ボロネーゼ ピパーチの香り	S ¥2,000 / L ¥2,800	Brined Agu Pork Chop, Lemon Garlic Gremolata, Purple Yam Humms 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	¥4,300
Pan Fried Today's Local Fish, Local Purslane Tempura, Leaf Garlic Puree 本日の石垣島鮮魚ポワレ 島産スベリヒユの天婦羅 石垣島葉ニンニクのピュレ	¥5,000	Stewed Ishigaki Beef Tripes, Dominican Sauce 石垣牛トリッパの煮込み ドミニカ風	¥4,500
Steamed Lobster in Getto Leaves, Ishigaki Herbs, Shekwasha 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	¥8,200	🌿 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	¥2,900
Ishigaki Paella, Calamari, Kuruma Prawn, Mussel, Local Fish 石垣島パエリア セーイカ 車海老 ムール貝 島魚	¥5,600		

## FISH &amp; MEAT BISTRO フィッシュ&amp;ミートビストロ

Please choose your favorite item in desired grams from the following meat and seafood from Land and Sea Kitchen  
We will prepare original main dishes only for you with your favorite vegetables, fruits, herbs, sauce and way

ランドキッチンとシーキッチンより、シェフが厳選しました下記の肉や魚介類からお好みのアイテムをお選びください。ご希望のグラム数でご用意致します。  
お好みの野菜や果物、ハーブ、ソース、調理法でお客様だけのSALTIDAメイン料理をご用意致します

## SEA 海

## FAVORITE SEA フェイヴァリットシー

## LOCAL FISH 石垣島産鮮魚

Leopard Coralgrouper あかじん (スジアラ)	200G - ¥4,300
Malabar Grouper みーばい (ヤイトハタ)	200G - ¥3,800
Ruby Snapper あかまち (ハマダイ)	200G - ¥3,800
Pacific Parrotfish いらぶちや (キツネブダイ)	200G - ¥3,500
Black Tip Fusilier ぐるくん (タカサゴ)	1EA - ¥2,000

## SHELLFISH &amp; CLAM 甲殻類・貝類

Kuruma Prawn 車海老	1EA - ¥1,200
Flathead Lobster わらじ (ミナミゾウリエビ)	1EA - ¥8,000
Shima Octopus 島だこ (ワモンダコ)	200G - ¥2,400
Rhomboid Squid セーイカ (ソデイカ)	200G - ¥2,400
Takase Clam 高瀬貝	1EA - ¥3,500
Scallop ホタテ貝	1EA - ¥1,300
Mussel ムール貝	250G - ¥2,300
Lobster オマール海老	450G / EA - ¥8,500

## VEGETABLE SIDE DISH ベジタブルサイドディッシュ

✦ XO Sauce Sautéed Ishigaki Winged Beans, Cashew Nuts 石垣島四角豆とカシューナッツのXOソースソテー	¥1,500
✦ Sautéed Mixed Mushrooms, Black Garlic, Ishigaki Herbs 茸のソテー 黒ニンニクと島ハーブ	¥1,900
✦ Truffle Infused Mashed Potatoes トリュフが香るマッシュポテト	¥2,200
✦ Roasted Local Pumpkin, Cumin Seeds, Ishigaki Honey 島南瓜とクミンシードの石垣ハニースト	¥2,200

## LAND 大地

## ROTISSERIE ロティサリー

US Angus Beef Rib Loin アメリカ産アンガス牛リブロース	200G - ¥3,500
Ryukyu Pork Shoulder Loin 琉球長寿豚肩ロース	200G - ¥3,600
Yanbaru Chicken やんばる鶏	1/2 Whole - ¥5,600

## WOOD FIRE GRILL ウッドファイアーグリル

## ISHIGAKI BEEF 厳選石垣牛

Tenderloin ヒレ	100G - ¥13,000 / 200G - ¥24,000
Sirloin サーロイン	200G - ¥24,000
Rump ランプ	200G - ¥11,000

## US ANGUS BEEF アメリカ産アンガス牛

Tenderloin ヒレ	100G - ¥4,800 / 200G - ¥9,000
Rump ランプ	200G - ¥3,700
Tomahawk トマホーク	1KG - ¥22,000
T - Bone T ボーン	1KG - ¥21,000

## PORK, CHICKEN &amp; LAMB 豚肉・鶏肉・仔羊

Agu Pork Tenderloin アグー豚ヒレ	200G - ¥4,800
Yanbaru Chicken Breast やんばる鶏胸肉	1 Breast - ¥3,000
Yanbaru Chicken Thigh やんばる鶏モモ肉	1 Thigh - ¥3,300
Australian Lamb Chop オーストラリア産骨付き仔羊ロース	1 Chop - ¥1,200

※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



## DINNER MENU

 = Vegetarian Dish

 = Vegan Dish

### COURSE MENU コースメニュー

#### SOLEIL ソレイユ (太陽)

Dashi Brown Butter Flavored Kuruma Prawn  
Local Wax Groud, Mimolette, Crispy Aosa Seaweed  
和出汁バター風味の車海老  
島産冬瓜 ミモレット アーサクリスピー

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

Grilled Malabar Grouper, Sea Urchin, Asparagus, Shekwasha Butter Sauce  
ヤイトハタのグリル  
雲丹 アスバラガス シークワーサーブルブランソース

Rotisserie US Angus Beef Rump  
Wood Fire Grilled Vegetables, Ishigaki Chili & Herbs Chimichuri  
ロティサリー US産アンガス牛ランプ  
島野菜のウッドファイアグリル 島唐辛子とハーブのチミチュリ

Upgrade to Wood Fire Grilled Ishigaki Beef Rump add ¥5,000  
石垣牛ランプのウッドファイアグリルに変更 追加料金 ¥5,000

Side Vegetables - Handama Kale salad, Parmesan Cheese/ Sautéed Mushrooms  
サイドベジタブル-ハンダマとケール パルメザンチーズのサラダ / 茸のソテー

Getto Infused Pineapple Compote,  
Ishigaki Ginger and Iriomote Brown Sugar Crème Brûlée  
月桃が香るパイナップルのコンポート  
島産ジンジャーと西表島産黒糖のブリュレ

Petit Fours  
- Ishigaki Fruits Papaya Pie/Ishigaki Black Rice Financier/ Purple Yam Mont Blanc  
プティフル  
石垣珊瑚パイパイアとパイ 石垣島産黒紫米フィナンシェ 沖夢紫モンブラン

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥14,000

#### MOISSON モワッソン (収穫)

Snow Crab & Green Papaya, Apple Gel, Celeriac Puree  
ズワイ蟹と青パパイヤ 林檎ジェル 根セロリのピューレ

Burrata and Local Vegetables, Parma Ham, Ishigaki Salt  
ブルラータと島野菜  
パルマ産プロシュートと石垣の塩

Poached Lobster & Caviar, Shima Carrot Mousseline, Sea Asparagus, Consommé Jelly  
オマール海老のポシェとキャビア  
島人参のムースリヌ パスピエール コンソメゼリー

Homemade Pasta Orecchiette  
with Stewed Ishigaki Octopus and Fish Tomato Sauce  
自家製手打ちパスタ オレキエッテ  
島蛸と島魚 トマトのラゲースソース

Pan Fried Long Tail Red Snapper  
Langoustine, Mussel, Calamari, Saffron Broth, Shima Scallion Oil, Portulaca  
アカマチのポワレ プイヤベース仕立て  
ラングスティーヌとムール貝 セイイカ サフランブロス 島葱オイル スペリヒユ

Wood Fire Grilled Ishigaki Beef Tenderloin, Rossini Style  
Pan Fried Foie Gras, Winter Truffle, Braised Ishigaki Daikon, Local Mustard Leaf  
石垣牛テンドーロインのウッドファイアグリル ロッシーニ風  
フォアグラと冬トリユフ 島大根のプレゼ 島産からし菜

Side Vegetables  
Mashed Potato with Parmesan Cheese / Shima Harissa Roasted Cauliflower  
サイドベジタブル  
パルメザンマッシュポテト / カリフラワーの島ハリッサロースト

Ishigaki Fruits Papaya Mille Feuille,  
Awamori Milk Gelato, Local Yamomi Berries Sauce  
石垣珊瑚パイパイアのミルフィーユ  
泡盛請福のミルクジェラート 島ヤモミとベリーのソース

Petit Fours  
- Mango Pie/ Pineapple Cream Cheese Mouse/ Purple Yam Mont Blanc  
プティフル  
マンゴーパイ パイナップルと島産クリームチーズムース 沖夢紫モンブラン

Coffee or Tea  
コーヒー または 紅茶

¥23,000

※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。