

SALTIDA



SALTIDA BISTRO BUFFET

¥8,500

サルティエダ ビストロ ブッフェ

Enjoy carefully crafted dishes from land and sea, lively prepared in our open kitchens.
The best of local fish, vegetarian appetizers and rotisserie meats, wood fire grilled dishes, and a large selection of sweets.
Please choose your favorite individual main dish from the menu below.

ライブ感が溢れるオープンキッチンに並ぶ大地と海の恵みをbuffet形式でお召し上がり下さい。
島魚や島野菜を使用したアペタイザー、ロティサリーミート、ウッドファイアグリル料理、スイーツなどをお楽しみください。
お好みのメイン料理を下記メニューから1品お選び頂けます。

- = Vegetarian Dish
 = Vegan Dish

MAIN DISHES メイン料理

Spaghetti with Mussels Saffron Sauce, Harissa, Basil
スパゲッティ ムール貝とサフランのソース 島ハリッサ バジル

SALTIDA Paella, Calamari, Prawn, Mussel, Local Fish
SALTIDA パエリア セーイカ 海老 ムール貝 島魚

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ノアサラダ

Pan Fried Today's Local Fish, Scallop, Smoked Garlic Cream Sauce
本日の石垣島鮮魚ポワレと帆立貝 燻製ガーリッククリームソース

Roast Yambaru Chicken, Mushrooms Fricassée, Tasmanian Mustard Sauce
やんばる鶏のロースト 茸のフリカッセ タスマニア産マスタードソース

Brined Agu Pork Chop, Lemon Garlic Gremolata, Purple Yam Hummus
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

Rotisserie US Angus Beef Rib Loin, Ishigaki Honey Roast Pumpkin
US 産アンガス牛リブロースのロティサリー 島南瓜の石垣ハニーロースト

Upgrade to Grilled Ishigaki Beef Rump: add ¥5,500
石垣牛ランプのグリルに変更 追加料金 ¥5,500

A LA CARTE MENU アラカルトメニュー

STARTERS & SALAD 前菜&サラダ

Long Tail Red Snapper Carpaccio, Sea Grapes, Asparagus, Shekwasha Ponzu ¥3,300
アカマチのカルパッチョ 海ぶどう アスパラガス シークワーサーポン酢

Ishigaki Kuruma Prawn Tartar, Wasabi Aioli, Saffron Broth ¥3,500
石垣島車海老のタルタル 山葵アイオリ サフランブロス

Roast Duck Breast, Green Papaya, Truffle Paste ¥3,600
鴨胸肉と青パパイヤ トリュフペースト

Roasted Cauliflower, Local Spices, Tahini, Almonds ¥2,100
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

Chef Recommended Four kinds of Cheese, Ishigaki Honey ¥3,400
シェフ・フランソワ厳選4種チーズ 石垣島産ハチミツ

Rotisserie Chicken Caesar Salad, Romaine Lettuce, Okinawa Spinach ¥2,900
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

SOUP & PASTA スープ&パスタ

Spicy Local Carrot Soup, Turmeric Nuts Crumble S ¥2,000 / L ¥2,800
スパイシー島人参スープ ターメリックナッツクランブル

Pumpkin & Seafood Soup, Shekwasha Leaves S ¥2,100 / L ¥3,000
島南瓜と魚介のスープ シークワーサーの葉

Spaghetti with Mussels Saffron Sauce, Harissa, Basil S ¥2,100 / L ¥2,900
スパゲッティ ムール貝とサフランのソース 島ハリッサ バジル

Pappardelle, Ishigaki Bolognese Sauce, Okinawa Long Pepper S ¥2,100 / L ¥2,900
パッパルデッレ 石垣島ボロネーゼ ピパーチの香り

CHEF'S SPECIALTY シェフスペシヤリテイ

Pan Fried Today's Local Fish, Scallop, Smoked Garlic Cream Sauce ¥5,300
本日の石垣島鮮魚ポワレ 島産スベリヒユの天婦羅 石垣島産ニンニクのピュレ

Steamed Lobster in Getto Leaves, Ishigaki Herbs, Shekwasha ¥8,400
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

Roast Yambaru Chicken, Mushrooms Fricassée, Tasmanian Mustard Sauce ¥4,000
やんばる鶏のロースト 茸のフリカッセ タスマニア産マスタードソース

Brined Agu Pork Chop, Lemon Garlic Gremolata, Purple Yam Hummus ¥4,400
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 ¥4,600
石垣牛トリッパの煮込み ドミニカ風

Wood Fire Grilled 180g Ishigaki Beef Tenderloin, Local Vegetables ¥19,400
180グラム石垣牛ヒレ肉のウッドファイアグリルと島野菜

DESSERT デザート

Ishigaki Pineapple & Ishigaki Jersey Yogurt Panna Cotta, Beetroot Granité ¥2,500
島産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 ビーツのグラニテ

Ishigaki Fruits Papaya, Turmeric Shekwasha Cream, Dome Shaped Tropical Jelly ¥2,900
石垣珊瑚パパイヤ 島秋ウコンとシークワーサーのクリーム
トロピカルスフェリフィケーション

Sautéed Apple with Awamori, Pie, Ishigaki Salt Caramel Sauce ¥2,300
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 ¥3,400
南国フルーツプレート

※The 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。