

SALTIDA



SALTIDA BISTRO BUFFET

¥9,500

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ブッフェ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 Calamari and Zucchini, Mustard Leaves Paste
スパゲッティ セーイカとズッキーニ 芥子菜ペースト

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ヌアサラダ

Chef's Recommended Grilled Local Fish, Black Purple Rice, Aosa Butter Sauce
シェフお薦め石垣島鮮魚のグリル 黒紫米 アーサーブールブランソース

Harissa Marinated Roast Yambaru Chicken, Chermoula Potatoes
ハリッサでマリネした沖縄やんばる鶏のロースト チェルムーラポテト

Brined Agu Pork, Long Pepper Infused Apple Puree, Whisky Sauce
アグー豚の塩漬 林檎とピパーチのピューレ ウィスキーソース

Rotisserie US Angus Beef Rib Loin, Balsamic Glazed Baby Onion Getto Sauce
US産アンガス牛リブロースのロティサリー ペコロスのバルサミコグレース 月桃ソース

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 and Scallop Carpaccio, Sea Grapes, Preserved Lemon ¥3,400
アカマチと帆立のカルパッチョ 海ぶどう 塩レモンマヨネーズ

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

Yambaru Chicken Tacos 'Al Pastor', Pineapple, Jalapeno, Avocado ¥2,700
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

Moroccan Style Roast Eggplant, Hummus, Pita Bread ¥2,200
モロッコ風 茄子のロースト フムス ピタパン

Chef's 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

Chilled Beetroot and Roselle Soup, Dill Yogurt Sauce S ¥1,900 / L ¥2,700
ビーツとローゼルの冷製スープ デイルヨーグルトソース

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 Calamari and Zucchini, Mustard Leaves Paste S ¥2,100 / L ¥2,900
スパゲッティ セーイカとズッキーニ 芥子菜ペースト

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

Grilled Chef Recommended Local Fish, Black Purple Rice, Aosa Butter Sauce ¥5,300
シェフお薦め石垣島鮮魚のグリル 黒紫米 アーサーブールブランソース

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

Harissa Marinated Roast Yambaru Chicken, Chermoula Potatoes ¥4,000
ハリッサでマリネした沖縄やんばる鶏のロースト チェルムーラポテト

Brined Agu Pork Chop, Long Pepper Infused Apple Puree, Whisky Sauce ¥4,400
骨付きアグー豚の塩漬 林檎とピパーチのピューレ ウィスキーソース

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, Dome Shaped Yamomi Sauce ¥1,800
島産パイナップルと石垣島ジャージーヨーグルト ヤモミのスフェリフィケーション

Ishigaki Fruits Papaya, Soy Milk Panna Cotta, Jasmine Tea Granité ¥2,300
石垣珊瑚パイアヤ 島産豆乳のパンナコッタ さんぴん茶のグラニテ

Whole Mango, Coconuts & Macadamia Nuts Cream, Basil ¥3,900
丸ごとマンゴー ココナッツとマカダミアナッツのクリーム 島バジル

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。