



2024/10/1 ~ 11/30  
**Dinner**

1F プールサイドレストラン「サザンテラス」 Pool Side Restaurant "SOUTHERN TERRACE"  
ディナー / 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:30) Dinner Time / 5:30p.m. ~ 10:00p.m. (L.O. 9:30p.m.)

プールサイドレストラン「サザンテラス」では、県産の食材をふんだんに使用したシェフこだわりのセットメニューをご用意しております。サザンオリジナルの美味をぜひ一度ご賞味ください。

Recommended menu



◆ シェフズスペシャルセット  
Chefs Special Set ¥8,800

- \* サーモンのマリネ シークワーサーソース  
塩昆布ときのこのマリネ添え
- \* さつまいもとマロンのクリームスープ
- \* 鰻のミルフィーユ仕立て イカ墨のチュイル添え
- \* あぐー豚とやんばる鶏のグリル  
今帰仁産きのこのクリームソース
- \* 島豆腐を使った自家製ティラミス
- \* コーヒー または 紅茶

沖縄フュージョンセット  
Okinawa Fusion Set ¥4,620

- \* 糸満産サーイカと海老のタルタル仕立て  
りんごとタンカンを使ったドレッシングと共に
- \* アーサが入った季節野菜のブイヨンスープ
- \* 県産鮮魚のグリル シークワーサーソース  
さつまいものリゾット添え
- \* あぐー豚のグリル 旬のきのこのソース  
季節野菜添え
- \* 紅いものクレープロール  
ブルーシールアイス添え
- \* コーヒー または 紅茶



琉球テラスセット  
Okinawan Terrace Set ¥4,620

- \* 琉球前菜 4 種盛り合わせ  
(海ぶどう じーまみ豆腐 もずく酢 島野菜と魚介のナムル)
- \* ラフテー & 軟骨ソーキ
- \* 島豆腐の厚揚げと糸満かまぼこ あおさソース
- \* 沖縄天婦羅 パパイアタルタルソース
- \* あぐー豚のグリル 和風ジンジャーソース  
糸満野菜添え
- \* 沖縄そば \* じゅーしー
- \* 紅いものクレープロール  
ブルーシールアイス添え
- \* コーヒー または 紅茶



※表示料金にはサービス料・消費税を含みます。※メニューは予告なく変更になる場合がございます。※写真はイメージです。  
※Prices are includes service charge and consumption tax. Menu may be changed. ※Image is for illustration purposes.

ご予約・お問い合わせ Tel. 098-992-7542 / info-okinawa@southernbeach.co.jp

