

DINNER

17:00-

ANGUS BEEF PLATE アンガスビーフプレート

アンガスプライムビーフの溶岩石グリル 1280

旨味の濃い赤身、ジューシーで柔らかい肉質が特徴のアンガス種。その最上級プライムに認定された牛肉を溶岩石を敷き詰めた特殊なグリルで焼き上げました。遠赤外線効果で肉本来の旨味を閉じ込め、ふっくら香ばしく仕上げました。

サーフ&ターフ 1380

ハーフアンガスビーフ・ガーリックシュリンプ

コンチネンタル 1480

ハーフアンガスビーフ・モチコチキン・スパム・ポルトガルソーセージ



アンガスプライムビーフの溶岩石グリル



コンチネンタル



サーフ&ターフ

HAWAIIAN PLATE ハワイアンプレート

ハワイアン 1280

モチコチキン・ガーリックシュリンプ・アヒポキ

その名の通りチームハワイのスタープレイヤー達がそろい踏み。小さなフィールドの中にもしっかりとハワイを感じられます。

モチコチキンのハニーマスタードソース 880

赤海老のガーリックシュリンプ 1280



ハワイアン



モチコチキンのハニーマスタードソース



赤海老のガーリックシュリンプ

NOTO-USHI PLATE ノトウシプレート

能登牛チーズバーガー 1180

溶岩石で焼き上げた能登牛100%の極上パティを使用したチーズバーガー。あえてハワイアンソルトのみで味付けしており、「幻の和牛」たる由縁を是非ご堪能ください。

ベーコンチーズバーガー 1280

アボカドチーズバーガー 1280

パインチーズバーガー 1280



能登牛チーズバーガー

RICE BOWL ライスボウル

能登牛のプレミアムロコモコ 1080

能登牛にはなめらかさ、口溶け、そして甘さを左右するオレイン酸が非常に多く含まれています。その肉汁と自家製デミグラスソースで仕上げたロコモコには必食の価値があります。

能登牛のチーズロコモコ 1180

フライドライス (ハワイ風チャーハン) 680

アヒポキボウル (ハワイ風マグロ海鮮丼)

ショウユアボカド or スパイシートピコ 780

ミックス 850



能登牛のプレミアムロコモコ



アヒポキボウル (ミックス)



フライドライス

KIDS PLATE キッズプレート

●ドリンク付き

能登牛のキッズロコモコ 580

キッズアヒポキボウル 480

キッズパンケーキ 480

キッズフライドライス 480



能登牛のキッズロコモコ

●ライスは白米と雑穀米からお選び頂けます。
※雑穀米は無くなり次第終了とさせていただきます。

●ライス(大盛り+50円、小盛-50円)
●フライドライス(大盛り+100円)

●バーガー類(チーズレス-50円)