

BEACH HOUSE *Autumn* Dinner Menu

ビーチハウス オータム ディナー メニュー

2025.9/1(月)–11/30(日)

[営業時間] 18:00～21:00 (L.O.20:00)



Chef's Recommended Buffet ¥7,700

シェフのお薦めbuffet

buffetボードより好みのオードブルとデザートをお選び下さい。

Please choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board.

Kid's Buffet ¥3,520

キッズbuffet (小学生)

Children's Buffet ¥1,760

お子様buffet (3歳～5歳)

キッズbuffetとお子様buffetは専用コーナーをご用意しております。

There is also a Special Food Corner for the Kids and Children.

buffetボードより好みのオードブルとデザートをお選び下さい。

Please choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board.

BEACH HOUSE *Autumn*
Dinner Menu ビーチハウス
オータム ディナー メニュー

2025.9/1(月)-11/30(日)

メイン料理の追加はいかがでしょうか。
Please Add a Main Dish



アンガス産
ローストビーフ(120g)
温野菜添え
山葵風味ソース
¥2,200
Angus Roast Beef
with Horseradish
and Summer Vegetables.



わたりガニのスパゲティ
小さなハーブのブーケ
¥3,300
Spaghetti
with Blue Crab
and Herbs.



ノルウエー産
サーモンのマリネ、
キャビア、クリーム添え
バジルの香り
¥2,200
Marinated
Norwegian Salmon,
with Creamy Caviar Sauce
and Basil.



宮古近海で水揚げされた
三大高級魚のポワレ
木の実と
ヴェルモット入りソース
¥4,400
Pan Seared Local Fish
with Nuts and
Vermouth Sauce.



アグー豚
フィレ肉のカツレツ
赤ピーマンのソース
¥2,200
Agu Pork Filet Cutlet
with Red Pepper Sauce.



帆立貝のポワレ
ソテーしたアンディブを添えて
甘酸っぱいシークワーサーの
クリームソース
¥4,400
Pan Fried Scallop
with Sweet and
Sour Shikwasa Cream Sauce
and Sauteed Endives.



サーモンのエスカロップ、
地場産ホーレン草入り
クリームソース
¥3,300
Salmon Escalope
with Local Spinach
and Creamy
White Wine Sauce.



宮古泡盛ほろよい牛
ロースステーキ(200g)
旬の野菜をあしらいに
¥4,400
Miyako Awamori
Local Beef Loin Steak
with Seasonal Vegetables.

※ソースをお選びください 赤ワインソース/和風デリシャスソース/エシャロットソース
Choice Sauce Red Wine Sauce /Japanese Style Delicious Sauce/Shallot Sauce



フォワグラのポワレ、
甘酸っぱい生姜ソース
¥3,300
an fried Scallops
with Sweet and
Sour Ginger Sauce.



黒毛和牛
石原牛のステーキ
100g ¥4,400
150g ¥6,600
200g ¥7,700
Domestic「Ishihara」
Beef Steak

※ソースをお選びください 山葵ソース/赤ワインソース
Choice Sauce Wasabi Sauce/ Red Wine Sauce

BEACH HOUSE *Autumn*
Dinner Menu ビーチハウス
 オータム ディナー メニュー

2025.9/1(月)~11/30(日)

Chef's Recommended Course ¥19,800

シェフのお薦めコース

要予約（前日の17時までにご予約をお願い致します）



〈前菜〉 Appetizer	魚介類のタルタル仕立てラディッシュ、海水のジュレ添え Seafood Tartare with Radish and Seawater Jelly.
〈二番目のオードブル〉 Second Appetizer	フォワグラのライスペーパー包み、焼きカブとイチゴのソテー 又は 車海老のソテー、宮古産レモングラスソース Foie gras wrapped in Rice Paper, with Grilled Turnip and Strawberry. or Sauteed Prawn with Lemongrass Sauce.
〈お魚料理〉 Fish Dish	宮古の三大高級魚 白味付け焼き 柚子風味ソース・ブルブラン Pan seared Local Fish with Yuzu Flavored Butter Sauce.
〈お肉料理〉 Meat dish	黒毛和牛「石原牛」ステーキ ベアルネーズソース/山葵入りソース 蒸し野菜（季節の野菜四種） Ishihara Beef Steak with Bearnaise Sauce / Wasabi Sauce. Seasonal Steamed Vegetables.
〈ご飯〉 Rice	しらすガーリックライス 又は シェフ特製木の子カレー/バターライス添え 赤出汁 White Bait and Garlic Fried Rice or Chef's Special Mushroom Curry with Condiment. Miso Soup
〈デザート〉 Dessert	宮古島産アロエと黒タピオカのコンポート アロエのソルベ添え Aloe Compote with Aloe Sorbet.
〈コーヒー又は紅茶〉 Coffee or Tea	