

『美味しいお肉を好きなだけ』BBQ GRILL

スターターが運ばれたのち、BBQ GRILL 料理をテーブルまで一品ずつお持ちする食べ放題スタイルです

石垣プレートコース

Ishigaki Plate Course



¥9,800

クラシックコース
+
石垣牛サーロイン &
ランププレート (110g)

Classic Course
+
Ishigaki Beef Sirloin and
Rump Steak (110g)



クラシックコース

Classic Course

大人 ¥6,800

小人 (7-12歳) ¥3,500 (4-6歳) ¥1,800 (0-3歳) 無料

STARTERS

シュリンプセビーチェ
Shrimp Ceviche
コールスロー・メランジュサラダ
Coleslaw and Salad
マカロニ & チーズ
Macaroni & Cheese

トルティーヤチップス
& ディップソース
& フライドポテトケチャップ
Waffle Potatoes, Tortilla Chips
and Potato Wedges Plate

BBQ

ブレッド
Bread
ケイジャンスパイスチキン
Cajun Spice Chicken
グリルソーセージ
Grilled Sausage
クラシックバーガー
Hamburger
アグー豚のグリル
Grilled Agu Pork
ベビーバックリブ (7時間ロースト)
Baby Back Ribs (roasted for 7 hours)
ロースステーキ
Roasted Steak

季節野菜のグリル
Grilled Seasonal Vegetables
ブリスケット (7時間ロースト)
Brisket (roasted for 7 hours)
ハンギングテンダー
Hanging Tender
グリルチーズ
Grilled Cheese
パイナップルグリル
Grilled Pineapple
フルーツカクテル
Fruit Salad

ISHIGAKI BEEF

石垣牛ランプステーキ

Ishigaki Beef Rump Steak

(100g)	(200g)	(300g)
¥3,000	¥6,000	¥9,000

石垣牛サーロインステーキ

Ishigaki Beef Sirloin Steak

(100g)	(200g)	(300g)
¥6,000	¥12,000	¥18,000

Optional à la Carte Items

別注料理

ラムチョップグリル
Grilled Lamb Chops

(1p)
¥800

殻付きホタテ貝
Scallop in Shell

(60g×1p)
¥500

クリスピーフライドチキン
Crispy Fried Chicken

¥1,000

石垣島産車エビのグリル
Grilled Ishigaki Prawn

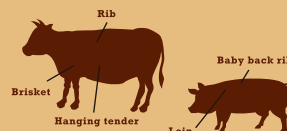
(70g×2p)
¥1,600

アグー豚のベーコングリル
Grilled Agu Bacon

(200g)
¥2,800

BEACHSIDE GRILL
夏至南風の楽しみ方
カーチバイ

炭火で焼き上げた自慢のお肉が次々とテーブルに運ばれてきます。
7時間じっくりと燻しながら焼き上げたベビーバックリブやブリスケット、
オリジナルブレンドのケイジャンスパイスチキン、ジューシーなビーフステーキ...
酵素で消化を助けるパイナップルローストで食欲増進。



飲み放題ドリンクコース (90分制)

All You Can Drink Course (90min.)



ドリンク色々飲み放題

Free Flowing Drinks - Alcohol and Soft Drinks

ワイン 20 種以上 / 生ビール / 泡盛 / ハイボール / さんぴん茶
コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / シークワーサージュース

¥2,800



ソフトドリンク飲み放題

Free Flowing Soft Drinks

¥1,400



DESSERT

シーズナルシャーベット
Seasonal Sherbet

¥ 600

クレームブリュレ
Vanilla Crème Brûlée

¥ 850

バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream

¥ 600

ベイクドチーズケーキ
Baked Cheesecake

¥ 850

黒糖アイスクリーム (シーズナブル)
Raw Cane Sugar Ice Cream

¥ 600

チョコレートブラウニー
Chocolate Brownies

¥ 850





ドリンクメニュー

Drink Menu

Beer

オリオン生ビール Orion Draft Beer	¥1,000
石垣島ビール Ishigaki Island Beer	¥1,400
石垣島黒ビール Ishigaki Island Beer Dunkel	¥1,500
ノンアルコールビール アサヒドライゼロ Non-alcoholic Beer Asahi Dry Zero	¥900

Glass Wine

グラスワイン 白 / 赤 / ロゼ Wine White / Red / Rose	¥1,200
グラスワイン スパークリング Wine Sparkling	¥1,200
グラスシャンパン Champagne	¥1,800

Awamori

八重泉グリーン樽 水割り ロック ソーダ割り さんぴん茶割り Yaesen Green Barrel	¥1,000
請福ビンテージ3年古酒 水割り ロック ソーダ割り さんぴん茶割り Seifuku Vintage 3years	¥1,000

Cocktail

ハイボール Whiskey and Soda	¥1,000
ジントニック Gin and Tonic	¥1,200
シークワサーサワー Hirami Lemon Sour	¥1,200
モヒート Mojito	¥1,400

Original Cocktail

琉球ていんく Ryukyu THINKU (Original Tropical Cocktail) 南国のパイナップルとココナッツリキュールのトロピカルカクテル	¥1,200
琉球モヒート Mojito Ryukyu Style 泡盛をベースにシークワサー、ミント、シュガー、ソーダを満たしたモヒート風のカクテル	¥1,500
贅熟パイナップルミモザ Ishigaki Pineapple Mimosa 甘く濃厚な石垣島産パイナップルとシャンパンで贅沢に仕上げた、すっきりした後味のカクテル	¥1,400

Non-alcoholic Cocktail

ロングビーチ Long Beach グレープフルーツにココナッツを加えた、さっぱりとした風味のカクテル	¥1,100
マンゴーモヒート Mango Virgin Mojito	¥1,100

Tropical Drink

パイナップルジュース Pineapple Juice	¥800
グアバジュース Guava Juice	¥800
マンゴージュース Mango Juice	¥800
パッションジュース Passion Fruit Juice	¥800
シークワサージュース Hirami Lemon Juice	¥800

Soft Drink

オレンジジュース Orange Juice	¥700
コカ・コーラ Coca Cola	¥700
ジンジャエール Ginger Ale	¥700
さんぴん茶 Jasmine Tea	¥700

Sommelier recommended marriage

20種類以上取り揃えたワインbuffetのアイテムをホテルソムリエがBBQ GRILL料理にマリアージュ料理とワインの組み合わせを存分に楽しめるのも『夏至南風』ならではの

ソムリエセレクト
マリアージュ

ワインbuffet

ケイジャンスパイスチキン
Cajun Spice Chicken

アロマ・エスパニョール ソーヴィニヨン・ブラン (白)
Aroma Espanol Sauvignon Blanc
スペイン / ソーヴィニヨンブラン

グリルソーセージ
Grilled Sausage

オルテンセ ビアンコ (白)
Ortense Bianco
イタリア / トレヴィアーノ主体

クラシックバーガー
Hamburger

ミケランジェロ モンテプルチアーノ (赤)
Michelangelo Montepulciano
イタリア / モンテプルチアーノ

アゲ豚のグリル
Grilled Agu Pork

チトラオルテンセ ロッソ (赤)
Citra Ortense Rosso
イタリア / モンテプルチャーノ サンジョヴェーゼ

ベビーバックリブ (7時間ロースト)
Baby Back Ribs (roasted for 7 hours)

コセチャ カベルネソーヴィニヨン (赤)
Cosecha Cabernet Sauvignon
チリ / カベルネ ソーヴィニヨン

ロースステーキ
Roasted Steak

アンドリュー・ピース カベルネ・シラーズ (赤)
ANDREW PEACE CABERNET SHIRAZ
オーストラリア / カベルネソーヴィニヨン シラーズ

季節野菜のグリル
Grilled Seasonal Vegetables

コセチャ シャルドネ (白)
Cosecha Chardonnay
チリ / シャルドネ

ブリスケット (7時間ロースト)
Brisket (roasted for 7 hours)

アロマエスパニョール テンプラニーニョ (赤)
Aroma Espanol Sauvignon Blanc
スペイン / ソーヴィニヨンブラン

ハンギングテンダー
Hanging Tender

アロマエスパニョール カベルネソーヴィニヨン (赤)
Aroma Espanol Cabernet Sauvignon
スペイン / テンプラニーニョ

グリルチーズ
Grilled Cheese

ソル・デ・ラホズ (赤)
Sol de Lahoz
イタリア / メルロ カベルネソーヴィニヨン

パイナップルグリル
Grilled Pineapple

アンドリュー・ピース シャルドネ (白)
Andrew Peace Chardonnay
オーストラリア / シャルドネ