

KACHIBAI
 BEACHSIDE
 GRILL
夏至南風

『美味しいお肉を好きなだけ』食べ放題スタイル

スターターが選ばれたのち、
 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

クラシック BBQ コース

Classic BBQ course
 (90分制 / 90min.)

大人 ¥6,000

小人
 (7-12歳) ¥3,000

(4-6歳) ¥1,500

(0-3歳) 無料



STARTER

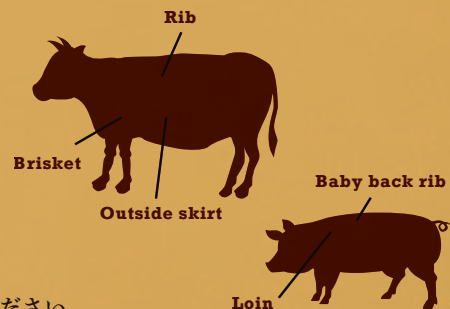
- トルティーヤ
Tortillas
- ワッフルポテト
Waffle Potato Chips
- マカロニ & チーズ
Macaroni & Cheese
- 石垣島野菜のサラダ
ゴルゴンゾーラドレッシング or レモンドレッシング
Ishigaki Island Vegetable Salad
Gorgonzola Dressing or Lemon Dressing

BBQ

- ホワイトブレッド
White 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
Classic Burger
- 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)
- リブローズステーキ
Rib Roast 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)
- アウトサイドスカート (ハラミ)
Outside Skirt (Harami)
- グリルチーズ
Grilled Cheese
- パイナップルグリル
Grilled Pineapple

カーチバイ
BEACHSIDE GRILL 夏至南風の楽しみ方

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。
 美しいサンセットを眺めながらライブに耳を傾けて至福の時間をお楽しみください。



おすすめメニュー

Recommended Menu

石垣牛はもう召しあがりましたか？

石垣牛サーロイン &
モモプレート (110g)

Ishigaki Beef Sirloin &
Rump Grilled Plate (110g)

+ ¥3,500

シーフードプレート

サーモン 50g / ホタテ 1 枚 / シータイガー 1 尾

Seafood Plate
Salmon 50g / 1 Scallop / 1 Prawn

+ ¥3,000

ワイン飲み放題 (90分制) ¥2,000

Wine Buffet (90min.)

Red wine

コルテ・デル・ニッピオ

Corte del Nibbio

イタリア / メルロー / カベルネソーヴィニオン

アロマエスパニョール テンプラリーニョ

Aroma Espanol Tempranillo

スペイン / テンプラリーニョ / ピノグリージョ

アロマエスパニョール カベルネソーヴィニオン

Aroma Espanol Cabernet Sauvignon

スペイン / カベルネソーヴィニオン

チトラオルテンセ ロッソ

Citra Ortense Rosso

イタリア / モンテプルチャーノ / サンジョヴェーゼ

コラーロ ロッソ

Corallo Rosso

イタリア / メルロ / スキアーヴァ / モリナーラ

SR ラスカール カベルネソーヴィニオン

LASCAR Cabernet Sauvignon

チリ / カベルネソーヴィニオン

アンドリュー・ピース カベルネ・シラーズ

ANDREW PEACE CABERNET SHIRAZ

オーストラリア / カベルネソーヴィニオン / シラーズ

Rose wine

シャトー ピレ ロゼ

Ch. Pilet Rosé

フランス / カベルネソーヴィニオン / カベルネフラン

ロゼ・ダンジュ ノブレス・ド・ロワール

ROSE D' ANJOU, Noblesse de Loire

フランス / グロノワール



White wine

コルテ・デル・ニッピオ

Corte Del Nibbio

イタリア / ガルガネガ

アロマ・エスパニョール ソーヴィニオン・ブラン

Aroma Espanol Sauvignon Blanc

スペイン / ソーヴィニオンブラン

アロマ・エスパニョール アイレン

Aroma Espanol Airen

スペイン / アイレン

オルテンセ ビアンコ

Ortense Bianco

イタリア / トレビアーノ主体

ラスカール シャルドネ

Lascar Chardonnay

チリ / シャルドネ

アンドリュー・ピース シャルドネ

Andrew Peace Chardonnay

オーストラリア / シャルドネ

Sparkling wine

アンテーザ ブリュット

ANTESA Brut

イタリア

オフィカス ブリュット

OPHICUS Brut

イタリア

ラ フェルム ドゥ タルデ ブリュット

La Ferme de Tardais Brut

フランス

ポール・メッサー ロゼ

Pol Messer Rosé Sec

フランス

コルテ・ヴィオラ ランブルスコ・デル・エミリア

Corte Viola, Lambrusco dell' Emilia Amabile

イタリア



ドリンクメニュー

Drink menu

Beer

オリオン生ビール ORION Draft Beer	¥900
石垣島ビール Ishigaki Island Beer	¥1,300
ノンアルコールビール アサヒドライゼロ Non Alcoholic Beer Asahi DRY ZERO	¥800

Glass Wine

グラスワイン 白 / 赤 Glass Wine White / Red	¥1,000
グラスワイン スパークリング Glass Wine Sparkling	¥1,200
グラスシャンパン Glass Champagne	¥1,500
シードル Cider	¥800

Awamori

八重泉 30 度 (八重泉酒造) 水割り ロック ソーダ割り さんぴん茶割り YAESEN	¥800
直火請福 30 度 (請福酒造) 水割り ロック ソーダ割り さんぴん茶割り SEIFUKU	¥800

Non Alcoholic Cocktail

美らコラーダ Original Virgin Pina Colada ノンアルコールのピニャコラーダをベースに石垣島の南国の美ら海をイメージしたオリジナルノンアルコールカクテル	¥900
マンゴーモヒート Mango Virgin Mojito	¥1,000

Cocktail

モヒート Mojito ラム、ミント、シュガー、ソーダの王道カクテル	¥900
パイナップルロワイヤル Pineapple Royale パイナップルジュースを辛口スパークリングで割ったカクテル	¥1,100
マンゴーロワイヤル Mango Royale マンゴージュースを辛口スパークリングワインで割ったカクテル	¥1,100
シークワーサーサワー Shikuwasa Citrus Fruit Sour 泡盛、シークワーサージュース、ソーダ	¥750
レモンサワー Lemon Sour 泡盛、レモンジュース、ソーダ	¥750

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
南風～ばいかじ～ PAIKAJI (Original Tropical Cocktail) 石垣島産泡盛ベースの青空をイメージしたカクテルです。	¥1,200
沖縄クラフトジントニック Gin and Tonic 沖縄瑞穂酒造のクラフトジン ORI-GIN のジントニック	¥1,500
琉球モヒート Mojito Ryukyu Style 泡盛をベースにシークワーサー、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



Bourbon

ヘンリーマッケンナ Hery Mcnna コク深く品のよい口当たりが特徴、飲みやすいので初心者にもおすすめ	¥900	ワイルドターキー 8年 Wild Turkey 8years 強く焦がしたオーク樽で熟成させることで現れる、琥珀色のとろりとした飲み口が特徴	¥1,100
フォアローゼズ FourRoses 果実や花のほのかな香りと、やわらかくなめらかな味わいが特徴	¥900	ウッドフォード・リザーブ Woodford Reserve 石灰岩の貯蔵庫を使用することで、ゆっくりと熟成させたなめらかな味わいが特徴	¥1,000
メーカーズマークレッド Maker's Mark Red オレンジ・はちみつ・バニラのような甘い香りで飲みやすく、ふくらみのある味わい	¥900	ノブ クリーク Knob Creek 複雑に絡み合ったアロマが魅力、奥深く力強さを感じる味わい	¥1,000
アーリータイムズ Early Times クセがないのでソーダ割にするとすっきり飲みやすく、食中酒に最適	¥900	エライジャクレイグ 12年 Elijah Criag 12years 濃厚なブラウンシュガーの甘みが広がり力強く芳醇な味わい	¥1,000
ジムビーム Jim Beam ライトな甘口で、樽香も強すぎないので、どんな割り方でも	¥900	ブラントン シングルバレル Blanton SingleValel 香ばしさの中にある鼻に抜ける上質な甘みが特徴	¥1,200
ジムビーム ライ Jim Beam Ray スパイシーで軽やか・ほのかにフルーティー	¥900	ベイカーズ Baker's アルコール度数が50%を超えているため、ワンランク上のお酒を楽しみたい方におすすめ	¥1,200
ジャックダニエル Jack Daniels 創業以来こだわり続ける製法により、バニラやキャラメルの香りのまろやかな味わい	¥900		
I.W. ハーパー ゴールドメダル IW Harper 原料に使用されるトウモロコシの比率が高いため、スムーズな味わい	¥900		
オールド クロウ Old Crow 爽やかな香りと深みのあるコクが心地よい、バランスの取れた味わい	¥900		
エズラブルックス Ezra Brooks ハイボールにしても甘みがありキレのある味わいがなんとなく言えぬハーモニーを生みます	¥900		
オールド グランダッド 80 Old Grand Dad 80Pprop 高い度数にもかかわらず、刺激が少なくなめらかな味わいが魅力	¥900		
エヴァンウィリアムス ブラックラベル Evan Williams 口当たりがまろやかで上品な甘みを伴う、すっきりとした味わい	¥900		
ブレット バーボン Bulleit Bourbon ライ麦をふんだんに使用しているため、香ばしい麦の香りが特徴的なバーボン	¥1,000		

Tropical Drink

バナナジュース Banana Juice	¥700
グアバジュース Guava Juice	¥700
マンゴージュース Mango Juice	¥700

Soft Drink

シークワーサージュース Shikuwasa Citrus Fruit Juice	¥600
オレンジジュース Orange Juice	¥600
コカ・コーラ Coca Cola	¥600
ジンジャエール Ginger Ale	¥600
さんぴん茶 Okinawa Jasmine Tea	¥600

Sommelier recommended mariage

20種類以上取り揃えたワインブッフェ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

ワインブッフェ

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 ビアッコ (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
Classic Burger

コラーロ ロッソ (赤)
Corallo Rosso
イタリア / メルロ スキアーヴァ モリナーラ

アグー豚のグリル
Grilled Agu Pork

チトラオルテンセ ロッソ (赤)
Citra Ortense Rosso
イタリア / モンテブルチャーノ 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)

SR ラскарール カベルネソーヴィニヨン (赤)
LASCAR Cabernet Sauvignon
チリ / カベルネソーヴィニヨン

リブロースステーキ
Rib Roast 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

ラскарール シャルドネ (白)
Lascar 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 テンプラリーニョ (赤)
Aroma Espanol Sauvignon Blanc
スペイン / ソーヴィニヨンブラン

アウトサイドスカート (ハラミ)
Outside Skirt (Harami)

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 / カベルネソーヴィニヨン

グリルチーズ
Grilled Cheese

コルテ・デル・ニッビオ (赤)
Corte del Nibbio
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