



石垣牛サーロイン&モモ

プレート(110g)

+

美味しいお肉を好きなだけ
食べ放題スタイル

クラシックBBQ コース

Classic BBQ course (90min.)

¥9,500 (税込)

(90分制)



美味しいお肉を好きなだけ 食べ
放題スタイル

クラシックBBQ コース

Classic BBQ course (90min.)

¥6,000 (税込)

(90分制)

クラシックBBQコース

コールスロー
Coleslaw

トルティーヤ
Tortillas

フライドポテト
French fries

マカロニ & チーズ
Macaroni & Cheese

石垣島野菜のサラダ
コロソナードレッシングor レモンドレッシング
Ishigaki Island Vegetable Salad
Gorgonzola Dressing or Lemon Dressing

ホワイトブレッド
White Bread

トマホークステーキ
Tomahawk Steak

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

季節野菜のグリル
Grilled Seasonal Vegetables

クラシックバーガー
Classic Burger

グリルチーズ
Grilled Cheese

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

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

ケイジャンスパイスチキン
Cajun spice chicken

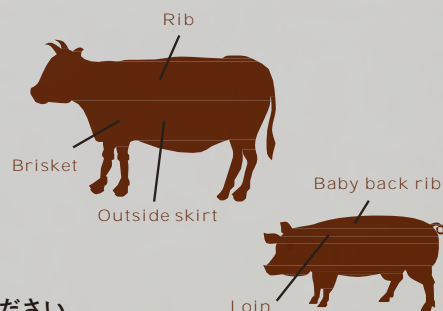
グリルソーセージ
Grilled Sausage

南ぬ豚のグリル
Grilled Painu pork

パイナップルグリル
Grilled Pineapple

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。





追加メニュー

Additional menu

SPECIAL GRILL

ラムチョップグリル (1P) Grilled lamb chops (1P)	¥800
シズリング “南ぬ豚” ベーコングリル (150g) Grilled Sizzling "Painu Pork" Bacon (150g)	¥1,400
ジャンボガーリックシュリンプ Jumbo Garlic Shrimp	¥1,800
石垣島産車エビのグリル (4本) Grilled prawns from Ishigaki Island (4 prawns)	¥2,200
アトランティックサーモンのガラムマサラ焼き Baked Atlantic Salmon with Garam Masala	¥3,200

APPETIZAER

ジャンボシュリンプカクテル (COLD) Jumbo Shrimp Cocktail	¥1,500
チーズプラッター (カマンベール・ゴルゴンゾーラ・スモークチーズ・ミモレット) Cheese Platter (Camembert, gorgonzola, smoked cheese, mimolette)	¥2,500
クリスピーフライドチキン Crispy Fried Chicken	¥1,000

ISHIGAKI BEEF

石垣牛ランプステーキ (300g) Ishigaki beef rump steak (300g)	¥6,900
石垣牛サーロインステーキ (200g) Ishigaki beef sirloin steak (200g)	¥9,700
石垣牛サーロインステーキ (300g) Ishigaki beef sirloin steak (300g)	¥14,500

DESSERT

バイクドチーズケーキ Baked Cheesecake	¥780
チョコレートブラウニー Chocolate brownies	¥780
シーズナルシャーベット Seasonal Sorbet	¥550

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

¥2,500 (税込)

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

ワイン飲み放題

¥2,000 (税込)

Wine Buffet

ワイン20種以上飲み放題

ソフトドリンク飲み放題

¥1,000 (税込)

Free flowing soft drinks



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

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	¥1,000
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
シークワサーサワー Shikuwasa Citrus Fruit Sour 泡盛、シークワサージュース、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	¥1,100
南風～ばいかにじ～ 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。	¥1,100
Ti-Da ティーダ Ti-Da (Original Tropical Cocktail) マンゴーとパッションフルーツをベースに沖縄のトロピカル感を楽しむ	¥1,100
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	¥900



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	¥1,000
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 スパイスで軽やか・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とも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 80Proop 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		
		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
		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オン・ブラン (白) Aroma Espanol Sauvignon Blanc スペイン / ソーヴィニオンブラン
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
南ぬ豚のグリル Grilled Painu 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 ラスカール カベルネソーヴィニオン (赤) LASCAR Cabernet Sauvignon チリ / カベルネソーヴィニオン
トマホークステーキ Tomahawk 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オン シラーズ
季節野菜のグリル Grilled Seasonal Vegetables	ラスカール 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 / ソーヴィニオンブラン
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オン (赤) Aroma Espanol Cabernet Sauvignon スペイン / カベルネソーヴィニオン
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オン
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