

KACHIBAI
 BEACHSIDE
 GRILL
夏至南風

石垣牛サーロイン & モモプレート (110g)

Ishigaki Beef Sirloin & Rump Grilled Plate (110g)

+

クラシック BBQ コース

Classic BBQ course (90min.)

¥9,500

(90分制)

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

ホワイットブレッド
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)

リブロースステーキ
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

『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

クラシック BBQ コース

Classic BBQ course (90min.)

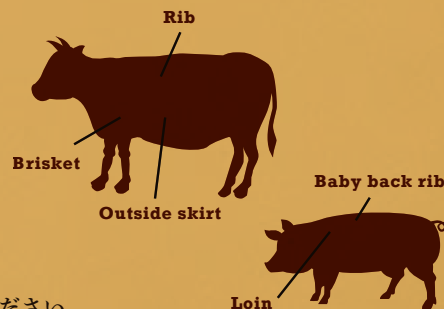
¥6,000

(90分制)



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。





別注料理

Optional à la Carte Items

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

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

APPETIZER

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

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

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 / さんびん茶 / 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

Wine Buffet

ワイン 20 種以上飲み放題

ソフトドリンク飲み放題

¥1,200

Free flowing soft drinks

※ライス (¥300) のご用意も御座います。スタッフまでお申し付け下さい。 Rice is available for ¥300. Please contact staff.

※料金はすべて税込みです。 All prices are tax included.

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

<p>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</p>	¥900	<p>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</p>	¥1,100
<p>フォアローズズ FourRoses 果実や花のほのかな香りと、やわらかなめらかな味わいが特徴</p>	¥900	<p>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</p>	¥1,000
<p>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</p>	¥900	<p>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</p>	¥1,000
<p>アリータイムズ 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</p>	¥900	<p>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</p>	¥1,000
<p>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</p>	¥900	<p>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</p>	¥1,200
<p>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</p>	¥900	<p>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</p>	¥1,200
<p>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</p>	¥900		
<p>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</p>	¥900		
<p>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</p>	¥900		
<p>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も言えぬハーモニーを生みます</p>	¥900		
<p>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、刺激が少なくめらかな味わいが魅力</p>	¥900		
<p>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</p>	¥900		
<p>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</p>	¥1,000		
		<p>バナナジュース Banana Juice</p>	¥700
		<p>グアバジュース Guava Juice</p>	¥700
		<p>マンゴージュース Mango Juice</p>	¥700
		<h3>Tropical Drink</h3>	
		<h3>Soft Drink</h3>	
		<p>シークワサージュース Shikuwasa Citrus Fruit Juice</p>	¥600
		<p>オレンジジュース Orange Juice</p>	¥600
		<p>ココ・コーラ Coca Cola</p>	¥600
		<p>ジンジャエール Ginger Ale</p>	¥600
		<p>さんぴん茶 Okinawa Jasmine Tea</p>	¥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 ラスカール 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