

パートナーズ イン プロヴァナンス

ローズウッズのパートナーズ イン プロヴァナンスの取り組みは、地元の農家や世代にわたって実践してきた持続可能な農業の体系を尊重し、最高品質の食材をお届けすることへの献身から生まれたものです。ローズウッズ宮古島は、地元の農家や食材業者と提携し、新鮮な魚介類、ハーブ、野菜、地元の福祉施設で栽培された水耕栽培の野菜、地元の養蜂場で採れた蜂蜜など、年間を通して新鮮で旬の食材をお客様に提供しています。

... マインドフル イーティング ...

 グルテンフリー  ベジタリアン  プラントベース

 パートナーズ イン プロヴァナンス

アペタイザー

ポモドーロ リピエーノ  

エアルームトマトのファルシ、ゴーヤ、バニラ

3400

ヴェルタータ ディ スタジョーネ   

季節のヴルーテ、クリスピーリーク

2500

クルード ディ トンノ  

宮古島産キハダマグロ、シトラス、オレンジドレッシング

3500

セツピア アツラ ヴィニャローラ  

コウイカのサラダ、枝豆、ペコリーノチーズ、グリーンピースソース

3600

トルタ カプリッチョーザ

モルネーソース、ハム、卵、マッシュルーム

3800

パスタ&ライス

パキーノ  

スパゲットーネ、ローストチェリートマトソース

3400

リゾット カモフラージュ  

熟成カルナローリ米、マッシュルーム、島野菜のパウダー

3600

ボットーニ ディ ガンベロ ロカーレ 

自家製車海老のボットーニ、発酵レモンバターソース

4600

ラゲー ビアンコ 

フジッリパスタ、和牛ホワイトラゲー

4800

メインディッシュ

チポツラ アル フォルノ  	3800
オニオンコンフィ、ほうれん草のソース、クランブル	
ペスカート デル ジョルノ  	4800
本日の鮮魚、オクラ、トマトチャツネ	
ボニート  	5200
カツオのバーベキューグリル、バーニャカウダ、ブラッドオレンジ	
パンチャ ディ マイアーレ ネーロ  	5500
沖縄県産黒豚、レンズ豆のフリット、ブルネッロソース	
フィレット ディ マンツォ - 180g  	15000
和牛テンダーロインのグリル、青梗菜、パインナッツ、レーズン	

シェアスタイル

シーフード プラッター  	25000
シェフのおまかせ - 本日の鮮魚	
フィオレンティーナ - 1kg 	40000
黒毛和牛Tボーンステーキ、ローズマリーガーリック ローストポテト	

サイドディッシュ

ミックスサラダ  	1800
フライドポテト 塩味 	1600
カーチョ アンド ライム フライ 	1800
ペコリーノチーズ、ライム、ブラックペッパー	
季節野菜のロースト  	2100
EVOオイル、ガーリック	
ガーリック ローストポテト 	2300
EVOオイル、ガーリック	

... マインドフル イーティング ...

 グルテンフリー

 ベジタリアン

 プラントベース

 パートナーズ イン プロヴァナンス

食材にアレルギー、食事制限がおりのお客様はご遠慮なくお申し付けください。
米の産地情報については、スタッフにお尋ねください。
上記料金には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

シャンパン

	Glass	Carafe	Bottle
Billecart-Salmon, Brut Réserve NV Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	5000		25000
Billecart-Salmon, Brut Rosé NV Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	7500		37500

スパークリング

Ruggeri, Quartese Prosecco Brut Veneto Italy Glera	3600		18000
Katsunuma Winery, Aruga Branca Brilhante, Yamanashi Japan Koshu	5500		27500

白ワイン

Rallo, Al Qasar, Sicilia Zibibbo	2200	5500	11000
Tramin, Alto Adige Pinot Grigio	2800	7000	14000
Gradis'Ciutta, Sauvignon Collio Friuli Venezia Giulia Sauvignon	3200	8000	16000
Mauro Molino, Roero Arneis Piedmont Arneis	3800	9500	19000
Arugabranca Pipa Koshu, Yamanashi Koshu	4400	13200	22000
Sebastien Christophe, Chablis 2023 Chardonnay			17100
Alphonse Mellot, Le Manoir, Sancerre 2022 Sauvignon Blanc			23750
Arnot-Roberts, Trout Gulch Vineyard Santa Cruz Mountains 2020 Chardonnay			27550

ロゼワイン

	Glass	Carafe	Bottle
Tormaresca, Calafuria, Puglia Negroamaro	2200	5500	11000
Château Minuty, Prestige Rosé Provence Grenache, Tibouren	2800	7000	14000

赤ワイン

Progetti Aglicoli, Capo Zafferano Rosso Appassimento, Puglia Merlot, Negroamaro, Primitivo	2700	6750	13500
Katsunuma Winery, Argano Monte Yamanashi Muscat Bailey A	3200	8000	16000
Lamole di Lamole, Chianti Classico Riserva, Toscana Aglianico	3450	9000	18000
Sansilvestro, Barbaresco Riserva Piedmont Sangiovese, Canaiolo	4000	10000	20000
MacRostie Sonoma Coast Pinot Noir	5000	12500	25000
Shaw & Smith, Shiraz, Adelaide Hills 2021 Shiraz			20600
Château Branaire Ducru, Duluc 2014 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			22500

コラヴァン セレクション

最も人気のあるワインを、パイザグラスとしてお楽しみいただけます。
コラヴァンにより、新鮮な状態でご提供いたします。

WHITE			Glass 100ml
FRANCE			
2020			
Joseph Colin, Saint Aubin 1er Cru La Chateniere Chardonnay			5300
RED			
ITALY			
2021			
Tenuta Tignanello, Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc			7500

上記料金には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

ビール

生ビール
オリオンプレミアム

1700

ボトル ビール
オリオン セレクション

1700

モレッティ

1900

ペローニ ナストロアズーロ

1900

アルコールフリー
オリオン クリアフリー

1400

リフレッシュャーズ

フレッシュ フルーツ ジュース オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、キャロット	1700
ソフトドリンク	1400
レモネード、レモンスカッシュ	1800
アイスティー レモンティー / ビーチティー / マンゴティー	1400
エンチャントメント アイス スパークリング エルダーフラワー / ローズ / ジンジャー	1900
ブルー イン トニック ノンアルコール ジン、シトラス、トニックウォーター、パタフライピー	2000
パパイヤハイボール パパイヤ、黒糖、ソーダ	2000
ポップシクル スプリッツァー 季節のフレッシュフルーツジュース、オリオンサイダー、アイスクャンディー	2000

ミネラルウォーター

スティル		
奥会津 金山	500ml 720ml	1800 2300
アクアパンナ	500ml 750ml	1800 2300
スパークリング		
奥会津 金山	500ml 720ml	1800 2300
サンペレグリノ	500ml 750ml	1800 2300

食材にアレルギー、食事制限がおりのお客様はご遠慮なくお申し付けください。
上記料金には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

