

コースメニュー / *Doug's Grill Full Course Dinner*

Salad

島野菜をふんだんに使ったダグズシーザーズサラダ

Appetizer

宮古島づくしの3種タパス

キハダマグロのツナサラダ、ダグズコンビーフ、宮古野菜のカポナータ

From sea

宮古島産採れたてカツオのシールド、ハーブと海藻のソース

Soup

本日のスープ

Palate Cleanser

お口直しのシークワーサーソルベ

From land

多良間牛（100g）と旬野菜のグリル

Dessert Cafe

沖縄黒糖の濃厚ブラウニー or きび糖のバスクチーズケーキ

ダグズコーヒー

¥ 11,000 (including tax)

*コースは要前日予約となりますので、当日のご注文はお受けできません。

*乾杯用スパークリングワインと+500円で♨のミニカレーがつきます。

前菜 - *Appetizers*

ダグズ・シーザーズサラダ

Doug's Caesar's Salad 1,430

静岡県長谷川農産直送フレッシュマッシュルームと宮古島産ルッコラのサラダ

Doug's Fresh Arugula and Mushroom Salad 1,320

(世界一高価な) ダグズ・ツナサラダ (バゲット付) 白ワインのお供に・・・

Doug's Tuna Salad - Please enjoy it with a glass of white wine 550

ダグズ・コンビーフ 赤ワインのお供に・・・

Doug's Corned Beef - Please enjoy it with a glass of red wine 990

カツオとアボガドのタルタル・ミルフィーユ仕上げ

Local bonito and avocado tartar with elegant mille-feuille-like finish 990

黒毛和牛タンのカルパッチョ風

Carpaccio-style Wagyu tongue 1,870

黒毛和牛レバーのテリテーヌ(バゲット付)

Wagyu Liver Terrine 1,100

ピンポン (ダグズオリジナルキハダマグロミートボール)

Ping-Pong (Doug's Original Yellow-fin Tuna Meatball) 990

ブラウンマッシュルームのオーブン焼き ガーリックバター詰め

Baked Brown Mushroom with Garlic Butter 1,430

黒毛和牛ハツの揚げ焼き(パセリのソースと宮古島産グァバのソース)

Low-temperature cooked Wagyu heart with deep-fried finish 1,210

黒毛和牛モツと香味野菜のトマト煮込み(バゲット付)

Chili con carne with Wagyu intestine 1,210

多良間牛ココットシチュー (バゲット付)

Doug's Tarama Beef Stew 2,200

シェフの季節のおすすめメニュー - *Chef's Recommendation*

季節ごとにご案内させて頂いている「シェフの季節のおすすめメニュー」、今回は2品をご用意させていただきました。

「多良間牛と旬野菜のパイ包み焼き・ゴルゴンゾーラソースと共に」

プチサイズの旬野菜を多良間牛のミートローフで包み、パイ包みにしてオーブンでじっくりと焼き上げた一品。

特製のミートローフにはブイヨンとセミドライトマトを混ぜ合わせ、ジューシーな食感になるような一手間を加えました。

芳醇な香りのゴルゴンゾーラチーズを生クリームと合わせた濃厚なソースを絡めてお召し上がりください。

「宮古島産白身魚のリエット～ローズマリーとレモンの香り～」

宮古島近海で獲れた白身魚を白ワインで煮て臭みを取り、バターや香辛料、そしてローズマリーと混ぜ合わせ香り高く仕上げました。

ペースト状にはせず、程よく食感を残し、仕上げのレモンピールと島唐辛子で香りと味にアクセントを加えました。

白ワイン(ソーヴィニヨンブランがオススメです)とのリアージュをお楽しみ下さい。

それでは、素敵なディナーをお楽しみください。

・多良間牛と旬野菜のパイ包み焼き・ゴルゴンゾーラソースと共に 1,400

Minced Tarama-beef and chef's choice of seasonal vegetables wrapped in pie pastry served with gorgonzola cheese sauce

・宮古島産白身魚のリエット～ローズマリーとレモンの香り 1,100

Mackerel rillettes with scent of Rosemary and touch of fresh lemon