## AERO BEACH TABLE | GRAND MENU

沖縄で生産された食材を取り入れた、南国の気候に合う、 食材の彩りとスパイスの香りが堪能できる創作ラテン料理を提供いたします。

当店の食器は、高いデザイン性と環境への優しさを融合したロサンゼルス発の 食器ブランド「ABODE HOMEWEAR」のものを採用しています。 自然由来成分を配合し、環境に配慮した食器です。

#### \ 最新情報発信中!/



**@AEROBEACHTABLE** 

### **ABT SELECTION COURSE**

当日注文可能 | 20:30最終受付 No reservation required Course meals available until 20:30

#### ABT おすすめコース Casual dinner course

¥4,000 / お一人様 per person

どれを選んだら良いか迷う方におすすめな、色々な料理を少しずつ楽しめるお得なコースです。 Enjoy a special course with small portions of various dishes—perfect for those who can't decide!



サラダ / SALAD

島野菜のマイアミサラダ

Miami salad

前菜 / APPETIZER

イマイユのエスカベッチェ

Fish escabeche

やんばるハーブ鶏のバッファローウイング

**Buffalo wings** 

やんばるハーブ鶏のチキンタコス

Chicken tacos

肉料理 / MEAT DISH

経産牛のロモサルタード

Lomo saltado

パスタ / PASTA

島豚ベーコンとブロッコリーのトマトソースパスタ

Pasta with tomato sauce

デザート / DESSERT

本日のデザート

Today's desert

#### **APPETIZER**







3. イマイユのティラディート Fish Tiradito ¥1,400

新鮮な沖縄の生魚を 酸味と辛味のあるソースで和えたペルー料理 Peruvian cuisine with Okinawan raw fish in a sour and spicy sauce.



34. 沖縄おつまみ Okinawan Appetizers ¥2,000

沖縄に来たら食べておきたいおつまみのセット ミミガー、もずく酢、海ぶどう、 ゴーヤーのピクルス、島らっきょうの塩漬け A must-try Okinawan appetizer set Featuring mimiga (pork ear), mozuku vinegar, sea grapes, pickled goya, and salt-pickled island shallots.



5. 自家製ピクルス Pickled Vegetables ¥700

箸休めにぴったりな一品 homemade pickles

#### SIDE DISH





6. スパイシーポテトフライ Spicy French Fries ¥700

お酒が進むスパイシーな味付け 辛みが苦手な方には塩のみで仕上げることもできます Spicy flavors that pair perfectly with drinks. A salt-only option is available.



7. ナチョス 手作りサルサ・ワカモレ Nachos ¥800

トルティーヤとトルティーヤチップスを手作りサルサ、ワカモレと一緒に Tortilla and tortilla chips with homemade salsa and guacamole





8. やんばるハーブ鶏のバッファローウィング Buffalo Wings ¥1,600

手羽先に甘酸っぱいホットソースを絡めました。ピクルスと共に Chicken wings tossed with sweet and sour hot sauce



10. やんばるハーブ鶏のチキンタコス Chicken Tacos 1P ¥900 2P ¥1,600

テリヤキソースをまとわせたチキン、たまねぎ、ハーブ、チーズのタコス Tacos with teriyaki chicken, onion, herb and cheese

#### MAIN DISH





12. やんばるハーブ鶏のミラネッサ Chicken Milanesa ¥2,300

鶏もも肉をチーズ入りのパン粉で揚げました。 ガーリックマッシュポテトと共に Deep fried chicken with cheese in breadcrumbs



13. イマイユのクリスピーフィッシュ Crispy Fried Okinawan Fish ¥3,400

旬の沖縄の魚を丸ごと揚げて クリーミーなハーブソースを添えた豪快な一品 Deep-fried whole Okinawan fish served with creamy herb sauce

### **KIDS MEAL**



19. お子様プレート Kids Meal ¥1,500

オムライス、ハンバーグ、エビフライ ウインナー、ドーナツ Omelette rice, hamburger steak, fried shrimp, sausage, and donut

白米 Steamed White Rice ¥200

#### **PASTA & RICE**







16. 沖縄そばdeパスタ ほうれん草エビクリーム Okinawa Noodle Pasta Spinach Shrimp Cream ¥1,600

沖縄そばの麺を使用したパスタ。レモンの風味でさっぱり食べられます A pasta dish using Okinawa soba noodles, finished with a refreshing lemon flavor.



17. やんばるハーブ鶏のスパイスカレー Spicy Chicken Curry ¥1,500

グリルしたやんぱるハーブ鶏と野菜をトッピング Topped with grilled Yanbaru herb chicken and vegetables.



28. タコライス Tacorice ¥1,100

オリジナルスパイスで仕上げたタコミート サルサソースは別添え可能 Taco meat with our original spices. Salsa sauce available on the side.



29. チキンオーバーライス Chicken Over Rice ¥1,300

一晩マリネしたジャークチキンが食欲をそそる NYの定番ストリートフード Overnight-marinated jerk chicken ―New York's classic street food.

#### **DESSERT**







30. バナナ パウンドケーキ Banana Pound Cake ¥600



32. さんぴん茶 チーズケーキ Jasmine Tea Cheesecake ¥650



31. 黒糖 ガトーショコラ Brown Sugar Chocolate Cake ¥600



25. シークヮーサーシャーベット Okinawan Lemon Sherbet ¥500

26. バニラアイス Vanilla Ice Cream ¥500