

R e s t a u r a n t

TIN'IN

ディナーメニュー

DINNER MENU

## DINNER COURSE

KAGISUMA - 美ぎ島 -

18,150

### AMUSE

Tuna and Avocado Tartar wrapped in Panipuri  
パニプリに閉じ込めた宮古島産キハダマグロとアボカド

### APPETIZER

Lightly Cooked Local Bonito  
with Pickles and Aosa Seaweed  
佐良浜港水揚げの鰹のミキュイ  
自家製ピクルスのサルピコンとアーサのダンテル

### VEGETABLE

Local Warm Vegetables Salad  
with Saffron Soup  
沖縄県産野菜の温製サラダ サフラン香るナージュ

### FISH DISH

Steamed Local Lobster  
with Longevity Grass Tabouli  
宮古島産イセエビのメダイヨン 長命草香るタブレ添え

### MEAT DISH

Challans Duck Confit  
Marinated in Sea Salt and Brown Sugar  
自家製の海ぶどう塩と黒糖でマリネした  
シャラン鴨モモ肉のコンフィ

※ or for an additional 1,800 yen  
Grilled Local Wagyu Beef Sirloin  
with Tofuyo and Japanese Pepper  
※ プラス¥1,800にて下記に変更できます。  
沖縄県産和牛のサーロイン  
豆腐ようと仁淀川山椒

### DESSERT

Local Melon and Passionfruit Jelly  
with Dragon fruit and Yoghourt Foam  
宮古島産メロンとパッションフルーツのジュレ  
ドラゴンフルーツとヨーグルトのエスプーマ

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

The above rates include consumption tax and 10% service charge.  
上記の料金には税金・サービス料10%が含まれています。

## DINNER COURSE

TINPAU -天蛇-

24,200

### AMUSE

Fried Calf Sweetbread wrapped in Rosemary and Semolina Powder with Beetroot  
ローズマリー入りのセモリナ粉を纏わせたりー・ド・ヴォー  
ビーツのレディクション

### APPETIZER

Lightly Cooked Local Bonito  
with Pickles and Aosa Seaweed  
佐良浜港水揚げの鰹のミキュイ  
自家製ピクルスのサルピコンとアーサのダンテル

Smoked Challans Duck  
with Potato Puree and Local Bacon  
島のサトウキビで燻したシャラン鴨  
ジャガイモのピュレと島ベーコンのコンポーゼ

### VEGETABLE

Local Warm Vegetables Salad with Saffron Soup  
沖縄県産野菜の温製サラダ サフラン香るナージュ

### FISH DISH

Steamed Local Lobster  
with Longevity Grass Tabouli  
宮古島産イセエビのメダイヨン  
長命草香るタブレ添え

### MEAT DISH

Grilled Local Wagyu Beef Tenderloin  
沖縄県産和牛のテンダーロイン

### DESSERT

Mugwort and Local Lemon Semifreddo  
Tropical Sangria Jelly  
フーチバーと宮古島レモンのセミフレッド  
南国サングリアのジュレ

TINGALA -天の川-

24,200

### AMUSE

Tuna and Avocado Tartar wrapped  
in Panipuri  
パニプリに閉じ込めた宮古島産キハダマグロとアボカド

### APPETIZER

Lightly Cooked Local Bonito  
with Pickles and Aosa Seaweed  
佐良浜港水揚げの鰹のミキュイ  
自家製ピクルスのサルピコンとアーサのダンテル

Steamed Local Lobster  
with Water Melon and Paprika Soup  
宮古島産イセエビ  
今帰仁スイカとパプリカのすり流し

### VEGETABLE

Japanese Style Steamed Vegetables  
with Calamondin Flavor  
with Red Pepper Miso and Salt  
四季柑香る沖縄県産野菜の炊き合わせ添え  
石垣島のくすみそと粟国の塩を添えて

### FISH DISH

Steamed Local Fish served in Mozuku Soup  
宮古島産水揚げミーバイのスチーム 水雲のスープ仕立て

### MEAT DISH

Grilled Local Wagyu Beef Tenderloin  
with Tofuyo and Japanese Pepper  
沖縄県産和牛のテンダーロイン 豆腐ようと仁淀川山椒

### DESSERT

Local Melon and Passionfruit Jelly  
with Dragon fruit and Yoghourt Foam  
宮古島産メロンとパッションフルーツのジュレ  
ドラゴンフルーツとヨーグルトのエスプーマ

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

The above rates include consumption tax and 10% service charge.  
上記の料金には税金・サービス料10%が含まれています。

## A LA CARTE

---

### APPETIZER

Assorted Okinawan Cheese 沖縄産チーズの盛り合わせ	3,872
Miyako Island Mozuku Seaweed in Vinegar Sauce 宮古島産モズク酢	1,452
Okinawan Umibudo(Sea Grapes) in Ponzu Sauce 沖縄産海ブドウ シークワーサーポン酢	1,815
1 Year aged Okinawan Tofuyo(Fermented Tofu) 沖縄産豆腐よう	1,936
Today' s Chanpuru(Stir-Fry) 本日のチャンプルー	1,815

### VEGETABLES

Caesar Salad シーザーサラダ	1,936
<i>H</i> : Local Seasonal Vegetable Salad 宮古島産 旬の野菜のサラダ	1,936
<i>H</i> : Steamed Okinawan Vegetables with Okinawan Salt 沖縄県産野菜のスチーム 沖縄の塩で	3,025

### SOUP

<i>H</i> : Local Mozuku Seaweed Soup 宮古島産 モズクのスープ	1,815
<i>H</i> : Seasonal Okinawan Vegetable Soup 沖縄県産 島野菜のスープ	1,815
Local Wagyu Beef Soup 沖縄産黒毛和牛の牛汁	3,509

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

*H*: This symbol indicates healthy or lighter menu option.

*H*: ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。

The above rates include consumption tax and 10% service charge.

上記の料金には税金・サービス料10%が含まれています。

シグネチャーディッシュ

Signature Dish

Lightly Cooked Local Bonito with Okinawan Shallots and Lemon Balm Flavor 佐良浜港水揚げの鰹のミキュイ 島ラッキョウとレモンバーム	2,904
--	-------

シェフのおすすめ料理

Chef's Recommendation

Local Warm Vegetables Salad 沖縄県産野菜の温製サラダ	3,025
Okinawan Wagyu Beef Tenderloin Steak (150g) 沖縄県産黒毛和牛テンダーロイン150g	21,780

FISH

宮古島産ミーバイのサオール 茄子とパプリカ Local Fish Saor with Seasonal Vegetables	5,808
---	-------

Local Shrimp and Mushroom Ajillo 宮古島産車エビとキノコのアヒージョ仕立て	5,203
--	-------

Simmered Fish of the day 宮古島産水揚げの魚のマース煮	5,566
--	-------

Pan Fried Fish of the day 宮古島産水揚げの魚のポワレ	5,808
--	-------

MEAT

Herb-Crusted Grilled Okinawan Yanbaru Chicken 沖縄県産「やんばる地鶏」のパンフライ	4,719
---	-------

Challans Duck Confit シャラン鴨モモ肉のコンフィー サラダ仕立て	4,235
---	-------

Roasted Challans Duck シャラン鴨胸肉のロースト	9,075
---------------------------------------	-------

Okinawan Wagyu Beef Sirloin Steak (80g) 沖縄県産黒毛和牛サーロイン 80g	9,680
--	-------

Okinawan Wagyu Beef Sirloin Steak (150g) 沖縄県産黒毛和牛サーロイン150g	18,150
---	--------

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

The above rates include consumption tax and 10% service charge.

上記の料金には税金・サービス料10%が含まれています。

## PASTA&RICE

Miyakojima Herbs and Tomato Pasta 宮古島産ハーブとフレッシュトマトのパスタ	4,114
Okinawan Parmesan Cheese Spaghetti Amatriciana 琉球パルメザンを使ったアマトリチャーナビアンコ	4,235
Ragout Sauce Pasta with Local Fish 宮古島産水揚げ魚のラグーソースパスタ	4,235
Okinawan Wagyu Beef Meat Sauce Pasta 沖縄県産黒毛和牛のミートソース	4,598
Aosa Seaweed Risotto in Okinawan Style アーサのぼろぼろジューシー	1,573
Steamed Rice and Miso Soup 白米とアーサ入り味噌汁	847

## DESSERTS

Assorted Fruits 南国フルーツの盛り合わせ	3,872
White Chocolate, Mugwort and Orange Mousse イボワールとフーチバとオレンジのムース	1,936
Passion Fruit Chocolate Fondant パッションショコラのフォンダン	2,178
Raw Sugar Crème Brûlée 沖縄黒糖クリームブリュレ	2,178
Tropical Fruit Parfait 南国フルーツパフェ	2,783

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

The above rates include consumption tax and 10% service charge.  
上記の料金には税金・サービス料10%が含まれています。

## KID'S MENU

---

Omelet Plate <i>Ham Omelet, Sausage, Fried Potato, Grilled Tomato, Vegetables</i> オムレツプレート ハムオムレツ・ソーセージ・フライドポテト・グリルトマト・野菜	2,662
Tomato Pasta with Mushrooms 茸入りトマトパスタ	3,025
Okinawan Wagyu Beef Hamburg Platter 沖縄県産 和牛のハンバーグプレート 沖縄県産 和牛パテ 180g・A1ソース・フライドポテト・ケチャップ	4,235
Okinawan Wagyu Beef Diced Steak Plate <i>Sirloin 100g, Sausage, French Fries, Grilled Tomato, Vegetables</i> 沖縄県産 和牛サイコロステーキプレート 沖縄県産 和牛サーロイン 100g・ソーセージ・フライドポテト・グリルトマト・野菜 BBQソース・ケチャップ	7,018
Grilled Seasonal Okinawan Vegetables with Smoked Salmon 旬の沖縄県産野菜のグリル&スモークサーモン	2,662
<i>H:</i> KID's Salad キッズサラダ	968
<i>H:</i> Local Vegetable Soup 島野菜のスープ	1,452
Wafers ウェハース	726
Fruits フルーツ	726
Ice Cream アイスクリーム	726

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.  
特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

*H:* This symbol indicates healthy or lighter menu option.

*H:* ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。

Children age 4-12 years old are entitled to 50% off discount from a la carte menu.

4歳から12歳までのお子様はレギュラーメニューからご注文の場合、50%OFFにてご利用いただけます。

The above rates include consumption tax and 10% service charge.

上記の料金には税金・サービス料10%が含まれています。