

# Menu

## Appetizer

- 前菜 -

- ・自家製 RAW ナッツ ¥1000  
Mix nuts
- ・島のドライフルーツ盛り合わせ ¥1000  
Dried fruit
- ・スペインからやってきた生ハム ¥1000  
Jmon Serrano
- ・ハーブとニンニクで漬けた MIX オリーブ ¥1000  
Mix olive
- ・3種チーズ盛り合わせ ¥1800  
3 kind of cheese plate
- ・生ハム チーズ オリーブの盛り合わせ ¥2500  
Raw ham,cheese,olive plate
- ・ゴルゴンゾーラ キヌアのデトックスサラダ ¥1500  
Gorgonzola & Quinoa of detox salad
- ・焼きチーズとくんちやまベーコンのソテー ¥1500  
Baked cheese & bacon saute
- ・島野菜のビスマルク風 ¥1500  
From MIYAKO' s vegetables Bismarck style

## Pasta

- パスタ -

- ・THE ペペロンチーノ ¥1500  
spaghetti aglio, olio e peperoncino
- ・THE カチョエペペ ¥1500  
spaghetti cacio e pepe
- ・EXTRA
- 野菜 vegetables ¥500
- 生ハム Raw ham ¥500
- ベーコン Bacon ¥500
- クワトロフォルマッジ Cheeses ¥1500

## Mein

- メイン -

- ・宮古牛のロースト マデラソース ¥4500  
MIYAKO beef roast
- ・牛ハラミのタリアータ バルサミコソース ¥3000  
Hanging tender of Tagliata

## Rice & Noodle

- 丼 -

- ・トリュフ宮古そば ¥1500  
Truffle MIYAKO noodle
- ・宮古牛の牛すじカレー ¥1500  
MIYAKO beef curry

メニュー以外にも前島シェフが好みの料理をお作り  
致しますので、お気軽にお申し付け下さいませ。

