

appetizers

前 菜

- | | |
|--|------------------------|
| ■ 島蛸とセロリのシークワサーセビーチェ | ¥1,500 |
| ■ 久米島山城さんより
海洋深層水で育った車海老とニンニクのアヒージョ | ¥1,800 |
| ■ イタリア産水牛モッツアレラ 宜野座村林さんのトマト
旬果実のカプレーゼ | ¥2,500 |
| ■ 本日の野菜の炭火焼き 3種のコンディメント添え
(トマトサルサ・バーニャソース・ジェノベーゼ) | 3種 ¥1,200
6種 ¥2,200 |
| その時美味しい野菜を炭火焼き 3種のソースが野菜の様々な側面を醸し出す | |
| ■ 丸ごとロメインレタスの炭火焼き シーザーサラダ | ¥1,200 |
| ■ 県産マグロのミキューイトルコ風 | ¥1,600 |
| ■ アグー豚のソーセージの炭火焼き
アナナスのコンディメント | ¥1,800 |
| ■ 富士山の恵み
長谷川さんの驚異的マッシュルームの炭火焼き | ¥1,800 |

paella / pasta

パエリア

パスタ

- | | |
|---|--------|
| ■ 島タコのサルスエラのパエリア 島ニンニクのアイオリ
OCTO名物!タコ足1本丸々乗ったパエリア ※調理に30分かかります | ¥4,800 |
| ■ 島タコとラロックアオリブのアーリオ・エ・オーリエ
島タコとサルデーニャ産のカラスミの魚介の旨味 | ¥1,800 |
| ■ パスタ・アッラ・ノルマ ペンネ
県産野菜と羊のチーズを使ったシチリアの伝統的パスタ | ¥1,600 |
| ■ やんばる豚ベーコンと長谷川さんのマッシュルーム
島胡椒ピパーチのカルボナーラ
富士山の山麓で育った驚異的マッシュルーム 島胡椒ピパーチでOCTOstyle | ¥1,800 |
| ■ 県産和牛のボロネーゼ タリアテッレ
じっくり3時間煮込んだ和牛と粗挽きの挽肉を使ったW食感 | ¥2,000 |
| ■ 漆黒のイカ墨 タリオリーニ
県産セーイカとイカ墨を練り込んだ自家製タリオリーニ お歯黒確定の一皿 | ¥1,800 |
| ■ 鮮魚のペスカトーレ リングイネ
魚介の旨味 パスタが見えない魚介盛 | ¥2,400 |
| ■ シチリア風カレッティエラ ピリ辛スパゲットーニ
ピリ辛トマトソース レモンとオレガノの香り 唐辛子入りペコリーノ | ¥1,700 |
| ■ 古宇利島の生アーサ ボンゴレビアンコ
アーサとアサリの心地良い香り | ¥1,800 |
| ■ 生雲丹のリングイネ トマトクリーム レモンのゼスト
生雲丹を贅沢に使った濃厚トマトクリーム レモンの皮が味を引き締める | ¥4,500 |

pizza

石窯ピッツァ

- | | |
|---|--------|
| ■ Margherita マルゲリータ
トマト・モッツアレラ・バジル | ¥1,800 |
| ■ Marinara マリナーラ
トマト・ニンニク・アンチョビ・オレガノ | ¥1,600 |
| ■ Octopus 島タコ
島タコ・モッツアレラ・じゃがいも・バジル | ¥2,100 |
| ■ 8 formaggi オットフォルマッジョ
8種のチーズ・胡桃 | ¥2,200 |
| ■ Greek ギリシャ風
モッツアレラ・サンドライトマト・黒オリーブ・フェタチーズ・バジル | ¥2,000 |
| ■ Siciliana シチリア風
トマト・ソーセージ・リコッタ・モッツアレラ・チリ | ¥2,000 |
| ■ Caprese カプレーゼ
バッファローモッツアレラ・トマト・バジル | ¥2,400 |
| ■ Genovese ジェノベーゼ
生ハム・ジェノベーゼ・ゴルゴンゾーラ | ¥2,400 |
| ■ Diavola ディアボーラ
トマト・モッツアレラ・スパイシーサラミ | ¥1,900 |

grill dish

炭焼き ジョスパークリル

- 沖縄県産和牛 炭火焼き（200g）
粒マスタードとグレービーのソース オリジナルスパイス
イチボ ¥2,800 | サーロイン ¥3,800
フィレ ¥7,800 | 本日の厳選牛 時価
- 県産やんばる鶏 炭火焼き 塩レモンハーブ
ターメリックヨーグルト ソース
半羽 ¥2,800
1羽 ¥4,800
塩レモンハーブでマリネ ターメリック&ヨーグルトの爽やかなソース
- 県産牛の炭火焼きハンバーグステーキ ¥4,800
フォアグラを包んで ソース・ベリゲー
粗挽き肉でフォアグラを包んだハンバーグ 黒トリュフとマルサラ酒のソース
- 仔羊の炭火焼き ザジギ仕立て ソース・チミチュリ ¥3,800
ヨーグルトやハーブでマリネ アルゼンチン発祥の酸味が心地よいソース
- 本日の鮮魚の炭火焼き ブイヤベース仕立て ¥3,200
皮目をパリッと炭火で焼き上げる 甲殻類と魚介の旨味のブイヤベースソース
- 本日の鮮魚のカマのスパイス炭火焼き トマトのサルサ ¥2,800
カマ好き必食！オリジナルスパイスを纏わせて焼き上げた豪快なカマ
- メカジキの炭火焼き ¥3,200
シチリア風野菜のトマト煮カポナータとオレンジのゼスト
パレルモの風を感じるカジキの炭火焼き オレンジの皮でさっぱりと

side dish

サイドディッシュ

- ハーブソルト香るフレンチフライ ¥500
- トリュフ風味のドフィノア ¥500
- ほうれん草のクリームソテー ¥500
- ブロッコリーのアーリオ・エ・オーリオ ¥500

dolce

デザート

- 琉球黒糖ティラミス ¥800
- 県産鶏卵のキャラメルプリン ¥780
- 県産パイナップルのローストバジル風味 ¥800
ココナッツソルベ
- 宜野座村 林さんトマトのコンポート ¥800
バニラアイスとパッションフルーツ
- ドルチェ ショコラータ ピッツァ ¥1,300