LUNCH MENU

11:00～15:00（14:30LO）

ABT グリルフェスティバル　￥2,900（4歳～12歳のお子様は￥1,450）
SPECIALTY GRILLFESTIVAL

トルティーヤ（食べ放題）　TORTILLA（ALL YOU CAN EAT）
オリジナルマリナードの3種のグリルミート（食べ放題）　GRILLMEAT（ALL YOU CAN EAT）
グリル野菜&フルーツ（食べ放題）　GRILL VEGETABLE&FRUITS（ALL YOU CAN EAT）
＋
本日のパスタ　TODAY'S PASTA　or　本日のカレー　TODAY'S CURRY

本日のパスタ（サラダ・デザート付）　TODAY'S PASTA	￥1,400
本日のカレー（サラダ・デザート付）　TODAY'S CURRY	￥1,400
チキンオーバーライス（デザート付）　CHICKEN OVER RICE	￥1,200
タコライス（デザート付）TACORICE	￥1,000
ABTホットサンド（デザート付）ABT HOTSAND	￥1,000
キューバサンド（デザート付）CUBAN SANDWICH	￥1,800
お子様ランチ　KIDS MEAL （オムライス・ハンバーグ・エビフライ・ウインナー・ドーナッツ）	￥1,500
本日のアイス　TODAY'S LACT ICE	￥400

※価格は全て税込です
※食物アレルギーをお持ちのお客様は係りまでお申し出ください。個別にご案内させていただきます

DINNER NUEVO LATINO COURSE

2日前までの予約制
Reservation required

Full course ¥ 9,000

アミューズ／AMUSE
「アミューズ3種盛り合わせ」
Assortment of 3 kinds of amuse

オードブル／ APPETIZER
「カウサレジェーナ」
Causa rellena

オードブル／ APPETIZER
「ハレアミクスタ」
Jalea Mixta

スープ／SOUP
「カラプルクラのスープ仕立て」
Carapulcra soup

魚料理／FISH DISH
「イマイユのムニエル アヒデポジェリア」
IMAIYU meuniere aji de polleria

肉料理／MEAT DISH
「黒毛和牛のアサード」
KUROGE WAGYU asado

デザート／DESSERT
「ススピーロ リメーニョ」
Suspiro de limena

Prefix course ¥ 7,000

アミューズ／AMUSE
「アミューズ3種盛り合わせ」
Assortment of 3 kinds of amuse

オードブル／ APPETIZER
「カウサレジェーナ」
Causa rellena

オードブル／ APPETIZER
「ハレアミクスタ」
Jalea Mixta

スープ／SOUP
「カラプルクラのスープ仕立て」
Carapulcra soup

肉料理／MEAT DISH
「経産和牛のアサード」
KEIASAN WAGYU asado

デザート／DESSERT
「ススピーロ リメーニョ」
Suspiro de limena

※※価格は全て税込です　※食物アレルギーをお持ちのお客様は係りまでお申し出ください。個別にご案内させていただきます

DINNER A LA CARTE MENU

18:00～22:00（21:30LO）

APPETIZER

島野菜のマイアミサラダ　MAIAMI SALAD　¥ 1,600
スモークサーモン・アボカド・グレープフルーツ・グリーンリーフ、島野菜のサラダ

エン・サラダ・メヒカナ　ENSALADA MEXICANA　¥ 1,200
大きめにカットした野菜にスパイシーなクリーミードレッシングで仕上げたサラダ

イマイユのティラディート　IMAIYU(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です

パパ・ア・ラ・ワンカイナ　PAPA A LA HUANCAINA　¥ 900
茹でたジャガイモとゆで玉子にチーズと唐辛子を使ったソースをたっぷりと

SIDE DISH

スパイシーポテトフライ　SPICY FRENCH FRIED　¥ 700

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

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。ピクルスとタルタルと共に

イマイユのエスカベッチェ　ESCABECHE　¥ 1,400
沖縄の旬の魚を揚げて、オリジナルマリナード液で漬け込みました

やんばるハーブ鶏のチキンタコス　CHICKENTACOS　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

キューバサンド　CUBAN SANDWICH　¥ 1,800
ローストポーク、ハム、チーズ、ピクルスなどサンドしてプレス

※価格は全て税込です
※食物アレルギーをお持ちのお客様は係りまでお申し出ください。個別にご案内させていただきます

MAIN DISH

やんばるハーブ鶏のミラネッサ　CHICKEN MILANESA　¥ 2,300
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

イマイユのクリスピーフィッシュ　IMAIYU CRISPYFISH　¥ 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です

3種の沖縄県産ミートアサード　3TYPES MEAT ASADO　¥ 3,800
やんばるハーブ鶏、アグー豚、沖縄県産黒毛和牛の3種をスパイスで焼き上げました

PASTA & RICE

本日のパスタ　TODAY'S PASTA　¥ 1,400

沖縄そばdeパスタ　ほうれん草エビクリーム　¥ 1,500
OKINAWA NOODLE PASTA SPINACH SHRIMP CREAM

本日のカレー　TODAY'S CURRY　¥ 1,400

ロモ・サルタード　LOMO SALTADO　¥ 1,600
県産黒毛和牛・野菜・ポテトを醤油ベースのタレで炒めたペルーの定番料理

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、ドーナッツのセットです

DESSERT

ピスコ酒のシナモンパウンドケーキ　PISCO CINNAMON POUND CAKE　¥ 700

ベイクドチーズケーキ　BAKED CHEESECAKE　¥ 700

キーライムパイ　KEY LIME PIE　¥ 700

本日のサンデー　TODAY'S SUNDAE　¥ 800

本日のアイス　TODAY'S LACT ICE　¥ 500