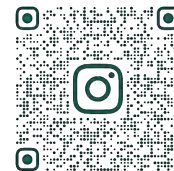


AERO BEACH TABLE | GRAND MENU

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

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スタッフ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。

11:00~15:00 (14:30LO)



沖縄を満喫できる時間無制限のオーダービュッフェ

ワンドリンクセット(ミニデザート付き) ¥3,400
単品 ¥2,900

ワンドリンクセットはお好きなソフトドリンク*からお選びください
ワンドリンクセットは飲み放題ではありません

牛、豚、鶏の3種のグリルミートが食べ放題！

さらにトルティーヤやタコスミート、野菜も食べ放題なので

好きなトッピングで好きなだけ

タコスやタコライスをお楽しみいただけます。

食べ放題 All you can eat!

おかわりはお気軽にスタッフまでお申し付けください！

- ・3種のグリルミート & タコスミート
- ・2種のトルティーヤ & トルティーヤチップス
- ・4種のトッピング & 3種のソース
- ・フレッシュ野菜
- ・グリル野菜
- ・白米

価格は全て税込です

All lunch items come with soup.

When you order a meal and a drink together at lunch time, you will get a free small dessert.

ABT おすすめコース Casual dinner course

¥4,000 / お一人様 per person

A collection of various dishes including spaghetti, a salad, a vegetable medley, a small dessert, a bowl of soup, and a plate of meat with vegetables, all arranged on a light-colored wooden table.

島野菜のマイアミサラダ

イマイユのエスカベツチェ

やんばるハーブ鶏のバッファローウイング

やんばるハーブ鶏のチキンタコス

経産牛のロモサルタード

島豚ベーコンとブロッコリーのトマトソースパスタ

今日のデザート

Today's desert

APPETIZER

島豆腐、海ぶどう、ゴーヤーが入った沖縄らしさ満点のサラダ。
A salad full of Okinawan flavor, featuring island tofu, sea grapes, and goya.

SIDE DISH

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

14.
3種の沖縄県産ミートアサード
Roasted Three Kinds Of Okinawan Meat ￥3,800
やんばるハーブ鶏、アグー豚、沖縄県産黒毛和牛をスパイスで焼き上げました
Grilled Yanbaru herb chicken, Agu pork, and Okinawan black beef

A close-up photograph of a wooden platter featuring three types of roasted Okinawan meat. In the foreground, there are several slices of dark, tender meat, likely the Okinawan black beef. Behind them, there are pieces of lighter-colored meat, possibly the herb chicken or Agu pork. The meats are garnished with fresh green herbs, including what looks like basil and parsley. The platter is made of light-colored wood and is set against a dark background.



A close-up photograph of a plate of food. The main item is a piece of grilled fish, possibly salmon, with a golden-brown crust and visible grill marks. It is served on a bed of fresh green salad leaves. To the left of the fish is a wedge of yellow lemon. The plate is white with a decorative blue and red border. The background is a light-colored wooden surface.

KIDS MEAL



白米 Steamed White Rice ¥200

PASTA & RICE

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



24. ABTサンデー
Specialty Sundae
¥800

パイナップルか紅芋をお選びください
Choose: Pineapple or Purple Sweet Potato



20. デザート盛り合わせ
Assorted Desserts
¥1,500



30.
バナナ
パウンドケーキ
Banana
Pound Cake
¥700



31.
黒糖
ガトーショコラ
Brown Sugar
Chocolate Cake
¥700



32.
さんぴん茶
チーズケーキ
Jasmine Tea
Cheesecake
¥700



25.
シークワサーシャーベット
Okinawan Lemon Sherbet
¥500

26.
バニラアイス
Vanilla Ice Cream
¥500