

FOOD

Signature menu



島ハーブチキン

¥1,650

Chicken thigh with amami herbs



ジャークチキン

¥1,650

Jerk chicken



和牛煮込みハンバーグ

特製デミグラスソース

¥2,200

Wagyu beef stewed hamburger steak
special demi-glace sauce



本日の島豚

¥2,200

Today's amami pork



海老カツ 特製タルタルソース

¥1,650

Shrimp cutlet special tartar sauce

全てにミニサラダが
ついています。
Everything is set with mini salad



特製生地のピザ

¥1,760

Special Dough Pizza

◇ マルゲリータ
Margherita

◇ ジェノベーゼと島野菜
Genovese and island vegetables



パスタ

¥1,760

Pasta

◇ トマトソース
Tomato sauce

◇ ジェノベーゼ
Genovese

自家製パン or ライス
Homemade Bread or Rice

各 ¥330
each

※全て税込価格です。
All prices are tax included.

tlass
SEA CELLAR BAR
Beach Club

FOOD



自家製パンのオープンサンド ¥1,650

open sandwich with homemade bread

- ◇ トマト・ハム・チーズ Tomato / Ham / Cheese
- ◇ 島豚ベーコンとたまご Amami pork bacon and amami egg
- ◇ 島フルーツ Amami fruits

※仕入れによりご用意できない場合もございます。
The dishes cannot be provided by the stock situation



島野菜サラダ&ブレッド ¥2,200

Salad with amami vegetables & Bread

tlass自家製ドレッシング2種からお選びください。
Choose from two tlass homemade dressings

- ◇ フレンチ風オニオン French-style onion
- ◇ 和風バルサミコ Japanese-style balsamic



トルティーヤ ラップサンド ¥1,650

Tortilla Wrap Sandwich

- ◇ チリコンカン chili con carne
- ◇ 島豚サルシッチャ salsiccia with amami pork

APERITIF

< プレート > Plate

For 3 (2~3名分) 2-3 person ¥3,500

For 5 (4~5名分) 4-5 person ¥5,500

下記より好きなものをお選びください。

Please choose from the following



■ キャロットラペ
Carrot rapé

■ レンズ豆
Spiced Lentils

■ フムス
Hummus

■ ソーセージ
Coarsely ground sausage

■ フリッタータ
Frittata

〈 Cheese 〉
チーズ

■ アメリカ産 カベルネ・ソーヴィニヨンチーズ
※カベルネ・ソーヴィニヨンに漬け込んだチーズ

USA Cabernet Sauvignon Cheese
*Cheese marinated in Cabernet Sauvignon

■ イタリア産 グラナ・パダーノ 18ヶ月
Italy Grana Padano 18 months

■ オランダ産 ゴーダ 20ヶ月
Dutch Gouda 20 months

■ ドライサラミ クラシコ
Dried Salami Classico

■ ドライサラミ ブラックペッパー
Dried Salami black pepper

■ 切り落とし 生ハム
Cut-off cured ham

〈 Ham 〉
ハム

セットに必ずついているもの

ナッツ・ドライフルーツ・オリーブ・パン

with Nuts, Dried fruits, Olives, Homemade bread

< 単品 > A la carte

・チーズ/Cheese 1種/for 1 ¥770
3種/for 3 ¥1,650

・トルティーヤチップス ¥990
Tortilla chips
(サルサ / フムス / チリコンカン)
Salsa / Hummus / Chili Con Carne

・粗挽きソーセージ ¥770
Coarsely ground sausage

・鶏ハム ¥880
chicken ham

・レンズ豆のスパイス風味 ¥880
Spiced Lentils

・ハム/Ham 1種/for 1 ¥770
3種/for 3 ¥1,650

・フリッタータ ¥770
Frittata トルティーヤチップス ¥9,90
(スペイン風 具たくさんオムレツ)
Spanish style omelette

・島野菜のピクルス ¥770
Pickled amami vegetables

・キャロットラペ ¥770
Carrot rapé

・オリーブ ¥550
Olives

・チョコ ¥550
Chocolate

・ミックスナッツ ¥550
Mix nuts



トルティーヤチップス



レンズ豆



キャロットラペ



フリッタータ

※全て税込価格です。

All prices are tax included.

セットメニュー

ALL DAY SET

ランチにもオススメ！ 単品よりもお得なセットメニュー

■ プチオードブル starter

■ メイン Main

下記より一品お選びください

Please choose one of the following

- | | |
|---|---|
| ・ トマトソースのパスタ
Pasta Tomato sauce | ・ 和牛煮込みハンバーグ 特製デミグラスソース
Wagyu beef stewed hamburger steak special demi-glace sauce |
| ・ ジェノベーゼパスタ
Pasta Genovese | ・ 海老カツ 特製タルタルソース
Shrimp cutlet special tartar sauce |
| ・ マルゲリータピザ
Special Dough Pizza Margherita | ・ 本日のチキン
Today's Chicken |
| ・ ジェノベーゼピザ
Special Dough Pizza
Genovese and island vegetables | ・ 本日の島豚
Today's island pork |

ライスまたはパンをお選びください。

※ピザはパン・ライスの代わりにミニサラダとなります

Please choose your choice of rice or bread.

Pizza will be served with mini salad instead of bread or rice.

■ ドリンク Drink

コーヒー(HOT/ICE) or カフェラテ or ハーブティー
Coffe(Hot or Ice, Cafe latte, herbal tea)

グラスワイン glass of wine(white・red) + ￥110 tax in

グラススパークリング glass of Sparkling + ￥220 tax in

¥2,900 tax in

■ オプション Option

本日のデザート Today's dessert + ￥550

※全て税込価格です。
All prices are tax included.

スイーツ
Sweets



class House made ¥770

旬の食材を使用したtlassオリジナルの
ハウスメイドスイーツです。
メニューはスタッフまでお尋ねください。

BEAN TO BAR
NESARI
CHOCOLATE
AMAMI

奄美大島の光輝く太陽の下で育った歴史あるさとうきびと南国の旬の食材を
使用した無添加の”自然のAMAMI”のBean to bar chocolate



■車輪梅(Yeddo hawthorn) Amami Brown Sugar White Chocolate with Nibs
泥染めに不可欠な車輪梅 シャリンバイのチップに見立てた黒糖ホワイトニブチョコレート

■奄美(AMAMI) 45% Cacao Kokuto Milk Chocolate
奄美の自然豊かな土壌で育った黒糖の風味を楽しめるミルクチョコレート

■アマミノクロウサギ(Amami Rabbits) 45% Cacao Kokuto Milk Chocolate with Puffed Rice
アマミノクロウサギの足跡を辿るようなチョコレート パフ入りの黒糖ミルクチョコレート

■龍郷(Tatsugo) 70% Cacao Original Blend Dark Chocolate
大島紬の緻密な製造工程を香り高いブレンドチョコレートで表現。ベリー系の風味。

■金作原(Kinsakubaru Forest) 95% Cacao Original Blend Dark Chocolate
亜熱帯植物が生い茂る奄美の原生林大自然の香りをイメージしたチョコレート

1 種 ¥1,100
※金作原のみ ¥1,320



■アーモンドチョコレート
(Nesari Almond Chocolate)

アーモンドの女王と呼ばれるマルコナアーモンドを黒糖でキャラメライズし、
ネサリチョコレートでコーティングした癖になる一品

ダーク or ミルク ¥660

TAKE OUT



車輪梅(Yeddo hawthorn)
奄美(AMAMI)
アマミノクロウサギ(Amami Rabbits)
龍郷(Tatsugo)

1個 ¥2,200

※金作原のみ ¥2,750



ダーク・ミルク
各 ¥1,100