

THE ORANGE SEMI BUFFET LUNCH

＝ 選べるメインディッシュ＋地中海セミbuffet ￥1,650～ ＝



Main Dishes + Buffet

Please choose one of the main dishes. You can take salad, appetizer, dessert and drinks freely! Please Enjoy your lunch time!

お好みのメインディッシュを1品お選びいただき、サラダ・前菜・デザート・ドリンクはbuffetスタイルでお楽しみください。

FISH & MEAT

フィッシュ & ミート

Pesce all'acqua pazza ￥2,200

鮮魚のアクアパッツァ

Chicken cutlet Milanese ￥2,300

若鶏のミラノ風カツレツ

PASTA

パスタ

Spaghettini pescatore, orange zest ￥1,950

オレンジ香る スパゲッティーニ ペスカトーレ

Spaghettini bolognese, eggplant, aligot ￥1,900

茄子とアリゴチーズのボロネーゼ スパゲッティーニ

Spaghettini cream sauce with spicy cod roe, sea grapes, hiram lemon ￥1,950

スパゲッティーニ 明太子クリーム 海ぶどうのアクセント

Rigatoni cognac cream sauce with salsiccia (Italian pork sausage) ￥1,900

リガトーニ サルシッチャのコニャッククリームソース

Spaghettini vongole bianco, seaweed, sea grapes ￥1,900

アオサたっぷりボンゴレ・ピアンコ スパゲッティーニ 海ぶどうを添えて

Spaghettini peperoncino, black garlic ￥1,650

黒ニンニクのペペロンチーノ スパゲッティーニ

Spaghettini oil sauce, chicken, cheese, black pepper ￥1,800

鶏挽肉と香味野菜のオイルソース スパゲッティーニ チーズと黒胡椒風味

RISOTTO & PAELLA

リゾット & パエリア

Tomato risotto with asari clam ￥1,900

あさりのトマトリゾット

Parmigiano reggiano cheese risotto ￥1,950

バルミジャーノチーズのリゾット

Seafood paella ￥1,950

サフラン香るシーフードパエリア

記載の料金に消費税は含まれておりません。 All listed price are excluding tax.

Kumejima Akadori Chicken Combination

Breast, thigh, and wing –
each cooked with different cooking methods
that take advantage of its characteristics

久米島赤鶏のコンポジション

～むね、もも、手羽それぞれの特性を活かした調理法で～

久米島赤鶏の3つの部位をそれぞれの調理方法で用意いたしました。もも肉はグリルでシンプルに塩胡椒で、むね肉は低温調理でしっとり柔らかく、手羽はコンフィにしてからクロケット(コロッケ風)に。

付け合わせに、季節野菜のグレッグやほのかに酸味の効いたシャンティクリームを使ってお召し上がりください。

¥1,980

記載の料金の消費税は含まれておりません。
All listed price are excluding tax.



We have prepared three cuts of Kumejima Akadori chicken that are each cooked with different cooking methods. The thigh is grilled, simply salted and peppered. The breast is cooked at a low temperature giving a tender and moist finish, and the confit wings are made into croquettes. Seasonal vegetables a la grecque and Chantilly cream with a slightly sour taste is served as side dish.



赤鶏の特徴

久米島赤鶏は久米島の自然の中、放し飼いの鶏舎にて豊富な運動をして育っています。そのため、筋肉質で身がプリッとしているのが特徴です。また、久米島の泡盛久米仙の酒粕とウコン・月桃を餌に混ぜることで鶏独特の臭みがなくなり、かつ弾力のあるジューシーな肉質になっています。The Orangeでは3つの部位を調理し、それぞれの肉質や味わいなどを食べ比べていただけるようにご用意しております。

Kumejima Akadori chickens are raised on pasture in Kumejima Island. Therefore, it is known for having a springy and soft texture. The chicken feed is fermented by mixing turmeric, shell ginger and sake lees from Awamori Kumejima Kumesen, which removes the unpleasant poultry smell from the chickens making the chicken meat juicier. At The Orange, we prepare three cuts from Kumejima Akadori chicken for you to enjoy and compare the meat quality and taste of each cut.