FRUIT PLATE (vgn, df, gf) フルーツプレート 21
旬のフルーツ盛り合わせ

GRANOLA BOWL (v) グラノーラボウル 21
ナッツ＆シードのグラノーラ、ギリシャヨーグルト、はちみつ、
トロピカルフルーツ

AÇAI BOWL (vgn, df, gf) アサイーボウル 23
アサイーピューレ、ザクロ、フルーツ、メープルシロップ、ヴィーガンヨーグルト、
ローストアーモンド、ピスタチオ、チアシード

BEETROOT FLATBREAD (vgn) ビーツのフラットブレッド 26
ローストビーツ、フムス、砕いたマカダミアナッツ、ほうれん草とミントのサラダ

Add haloumi or bacon ハルーミまたはベーコン追加 +6

MOROCCAN EGGS (v) モロッコ風エッグ 29
スパイスひよこ豆、トマトとパプリカ、ハーブオイル、
ポーチドエッグ2個、フラットブレッド

SMASHED AVOCADO (v) スマッシュドアボカド 28
サワードウ、ホイップフェタ、トマト、レモン、デュカ
Add one poached egg ポーチドエッグ1個追加 +3

SAIL'S BENEDICTセイルズ・ベネディクト 31
ポーチドエッグ、ほうれん草、塩レモンのオランデーズソース、イングリッシュマフィン
w choice of smoked salmon Ⓐ or bacon スモークサーモンまたはベーコンを選択

TURKISH SCRAMBLE (v)　トルコ風スクランブル 28
スクランブルエッグ、トマト、パプリカ、玉ねぎ、フェタ、オレガノ、サワードウ

Add bacon　ベーコン追加 +6

HOTCAKES (v)　ホットケーキ 26
キャラメリゼバナナ、ホイップリコッタ、ローストピスタチオ、オレンジブロッサムハニー、砕いたアーモンド

add-ons 追加トッピング

Wilted spinach ほうれん草ソテー+4/Haloumi ハルーミ+6/ Smoked salmon Ⓐ スモークサーモン+7/ Bacon ベーコン +6 Poached egg (one) ポーチドエッグ（1個） +3 Smashed avo スマッシュドアボカド +5

kids

MINI PANCAKES (v) ミニパンケーキ 22
バナナスライスを添えたパンケーキのスタック、はちみつがけ

SCRAMBLED EGGS ON TOAST (v) スクランブルエッグ・オン・トースト 22
トーストしたホワイトブレッドにスクランブルエッグをのせて

HAM & CHEESE TOASTIE ハム＆チーズ・トースティ 20
ローストハムとチェダーチーズのホットサンド

sails RESTAURANT

BREAKFAST

お料理は新鮮さを保つため、調理が完了した順に提供いたします。そのため、別々に提供される場合がございます。

（v）ベジタリアン／（vgn）ヴィーガン／（gf）グルテンフリー／（df）乳製品不使用 | シーフード原産地：オーストラリア産 Ⓐ／輸入 Ⓘ／混合 Ⓜ

食物アレルギーおよび不耐症について：当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、ゴマ、グルテンを取り扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限にできる限り対応いたしますが、アレルゲンフリーを完全に保証することはできません。

追加料金について：日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。

signatures
シグネチャー

	REG	LGE
SESAME LATTE セサミラテ Espresso, house sesame syrup & steamed milk エスプレッソ、自家製セサミシロップ、スチームミルク	6.5	7
ICED SESAME LATTE アイスセサミラテ Double espresso, house sesame syrup, milk & whipped cream served over ice ダブルエスプレッソ、自家製セサミシロップ、ミルク、ホイップクリームを氷とともに		8.5

coffee
コーヒー

	REG	LGE
HOT ホット		
Flat white / Latte / Cappuccino フラットホワイト／ラテ／カプチーノ	6	6.5
Long Black ロングブラック	5.5	
Short Black / Macchiato ショートブラック／マキアート	5	5.5
Hot Chocolate / Chai Latte ホットチョコレート／チャイラテ	5.5	6
Mocha モカ	6	6.5
Babychino ベビーチーノ	3	
COLD コールド		
Iced Long Black アイスロングブラック		7
Iced Latte / Iced Chai / Iced Mocha アイスラテ／アイスチャイ／アイスモカ		8
FRAPPE フラッペ Double shot espresso blended w milk & ice ダブルショットのエスプレッソをミルクと氷でブレンド		9
ADD ONS 追加オプション		
Extra Shot エクストラショット	+0.5	
Almond / Oat / Soy / Lactose Free アーモンド／オーツ／豆乳／ラクトースフリー	+0.5	
Caramel / Vanilla / Hazelnut キャラメル／バニラ／ヘーゼルナッツ	+0.5	

milk shakes
ミルクシェイク

Choice of chocolate, vanilla or strawberry チョコレート、バニラ、ストロベリーからお選びください blended w milk ミルクとブレンド	9

twinings tea
トワイニングティー

English Breakfast / Earl Grey / Green / イングリッシュブレックファスト／アールグレイ／グリーンティー／ Peppermint / Lemon Ginger ペパーミント／レモンジンジャー	5

juice
ジュース

Orange / Apple / Pineapple / Tomato オレンジ／アップル／パイナップル／トマト	6

light & shareable

DOLMADES (4) & OLIVES (v, gf, df) 24
ドルマデス（4個）＆オリーブ、レモン風味のハーブライス、ブドウの葉

CRISPY ZA'ATAR & SUMAC SQUID Ⓐ (gf, df) 28
クリスピィ・ザアタル＆スマック・イカ、ルッコラとザアタルアイオリ

PITA & DIP (v)　ピタ＆ディップ 20
温めたピタパンにお好みのディップ1種

MEZE PLATE (v)　メゼプレート 30
ピクルス、オリーブ、ザアタルピタ

チャードビーツフムス＆フェタ (v, gf)
ミント風味グリーンピーフェタ(v, gf)
ひよこ豆フムス (vgn, gf, df)
Extra pita (v) ピタパン追加 +6

FLATBREAD W ZA'ATAR & OLIVE OIL
フラットブレッド ザアタル＆オリーブオイル
石窯で焼き、マリネした具材をトッピング

Roasted beets, pomegranate molasses, beetroot hummus, crispy kale & crushed macadamias (vgo) ローストビーツ、ザクロモラセス、ビーツフム 28

Haloumi, tomato ragout, charred lemon & parsley (v)　ハルーミ、トマトラグー、炙りレモン＆パセリ 30

Lamb & harissa, sumac onion, crispy kale & lemon yoghurt ラム＆ハリッサ、スマックオニオン、カリカリケール＆レモン 34

Spiced chicken, roast vegetables, sumac onion & labneh スパイスチキン、ロースト野菜、スマックオニオン＆ラブネ 32

Prawn Ⓘ garlic, preserved lemon, pomegranate, rocket & lemon yogurt 36

海老、にんにく、塩レモン、ザクロ、ルッコラ＆レモンヨーグルト



wholesome & filling

ROAST EGGPLANT & QUINOA SALAD (v, gf) 30
ローストナスとキヌアのサラダ、スパイスバターミルク、チェリートマト、ルッコラ、ザクロ

Add haloumi　ハルーミチーズを追加 + 6

BAKED CAULIFLOWER STEAK (vgn, gf, df) 35
カリフラワーステーキ、ハリッサ、レモン、グリーンシェルムラ、アーモンド、ハーブ

GRILLED PRAWNS Ⓐ W MEDITERRANEAN VEGETABLES (df) 40
グリルシュリンプと地中海野菜、ズッキーニ、チェリートマト、フェンネル、オリーブ、ハーブ入りオルゾ、にんにく、レモン

CHERMOULA CHICKEN SKEWERS (df) 34
シェルムラチキンスキュワー、ケール、ロメイン、ぶどう、クルトン、シーザードレ、ピタ

BARRAMUNDI Ⓐ SOUVLAKI 38
バラマンディ、トマトラグー、ロメイン、レモンヨーグルト、玉葱、チップスとザアタルアイオリ

HARISSA BEEF BURGER　ハリッサビーフバーガ 34
和牛、レタス、ハリッサ、ポテトバンズ、チップスとザアタルアイオリ

Add cheddar　チェダーチーズ追加 +3

LAMB KOFTA BURGER　ラムコフタバーガー 34
叩ききゅうり、シェルムラ、ヨーグルト、ルッコラ、チップスとザアタルアイオリ

Add cheddar　チェダーチーズ追加 +3

on the side

GREEK SALAD (v, gf)　ギリシャサラダ 19
トマト、きゅうり、オリーブ、玉ねぎ、フェタチーズ、オリーブオイル

KALE & ROMAINE (vgn, df)　ケール＆ロメイン 19
ローストぶどう、クルトン、タヒニ・シーザードレッシング

CHIPS (v, gf, df)　フライドポテト 16
ザアタル・アイオリ添え

H/yo　フローズンヨーグルト
Small / Large 9/12
選べるトッピング２種s

フレーバー、トッピングはスタッフにお尋ねください。

sails RESTAURANT

LUNCH

お料理は新鮮さを保つため、調理が完了した順に提供いたします。そのため、別々に提供される場合がございます。

（v）ベジタリアン／（vgn）ヴィーガン／（gf）グルテンフリー／（df）乳製品不使用 | シーフード原産地：オーストラリア産 Ⓐ／輸入 Ⓘ／混合 Ⓜ

食物アレルギーおよび不耐症について：当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、ゴマ、グルテンを取り扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限にできる限り対応いたしますが、アレルゲンフリーを完全に保証することはできません。
追加料金について：日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。

light&shareable

DOLMADES (4) & OLIVES (v, gf, df) 24
ドルマデス（4個）＆オリーブ、レモン風味のハーブライス、ブドウの葉

CRISPY ZA'ATAR & SUMAC SQUIDⒶ(gf, df) 28
クリスピィ・ザアタル&スマック・イカ、ルッコラとザアタルアイオリ

PITA & DIP (v)　ピタ＆ディップ 20
温めたピタパンにお好みのディップ1種

MEZE PLATE (v)　メゼプレート 30
ピクルス、オリーブ、ザアタルピタ

チャードビーツフムス＆フェタ (v, gf)

ミント風味グリーンピーフェタ(v, gf)

ひよこ豆フムス (vgn, gf, df)

Extra pita (v) ピタパン追加 +6

FLATBREAD W ZA'ATAR & OLIVE OIL
フラットブレッド ザアタル＆オリーブオイル
石窯で焼き、マリネした具材をトッピング

Roasted beets, pomegranate molasses, beetroot hummus, crispy kale & crushed macadamias (vgo) ローストビーツ、ザクロモラセス、ビーツフム 28

Haloumi, tomato ragout, charred lemon & parsley (v) ハルーミ、トマトラグー、炙りレモン&パセリ 30

Lamb & harissa, sumac onion, crispy kale & lemon yoghurt ラム＆ハリッサ、スマックオニオン、カリカリケール＆レモン 34

Spiced chicken, roast vegetables, sumac onion & labneh スパイスチキン、ロースト野菜、スマックオニオン＆ラブネ 32

Prawn Ⓘ, garlic, preserved lemon, pomegranate, rocket & lemon yogurt 36

海老、にんにく、塩レモン、ザクロ、ルッコラ＆レモンヨーグルト

seafood bar

すべての料理はマリネされ、調理後に冷やしてご提供いたします。

TIGER PRAWNS Ⓐ　タイガープラウン(5) ケーパーとシトラスのヨーグルトソース (gf) 37

BARRAMUNDI Ⓐ **SKEWERS バラマンディ串**(2) 24
グリルズッキーニと玉ねぎ、シェルムラ (gf, df)

BLUE SWIMMER CRAB Ⓐ　ブルースイマークラブ マスタード＆レモン (gf, df) 27

GREEN LIP MUSSELS Ⓘ グリーンリップムール貝 24
オリーブとレモンのヴィネグレット (gf, df)

SCALLOPS Ⓘ(4) ホタテ 28
ガーリック、レモンハーブ (gf, df)

SQUID Ⓐ **PANZANELLA** イカ パンツァネッラトマト、サワードウブレッド、ケーパー、バジル、マスタード、オリーブオイル (df) 25

DIAMOND CLAMS Ⓘ ダイヤモンドクラム　スパイス赤ピーマン、スマック、パプリカ (gf, df) 27

CHEF'S SELECTION Ⓜ シェフズセレクション 118
殻付きホタテ（4）、ブルースイマークラブ、マリネした魚の串（2）、ダイヤモンドクラム、イカのパンツァネッラ
ケーパー＆シトラスヨーグルト、オリーブ、レモンのヴィネグレット添え

sails

DINNER

お料理は新鮮さを保つため、調理が完了した順に提供いたします。そのため、別々に提供される場合がございます。

（v）ベジタリアン ／（vgn）ヴィーガン ／（gf）グルテンフリー ／（df）乳製品不使用 | シーフード原産地：オーストラリア産 Ⓐ ／輸入 Ⓘ ／混合 ◯

食物アレルギーおよび不耐症について：当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、ゴマ、グルテンを取り扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限にできる限り対応いたしますが、アレルゲンフリーを完全に保証することはできません。

追加料金について：日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。

wholesome & filling

BAKED CAULIFLOWER STEAK (vgn) ベイクド・カリフラワーステーキ 35
ハリッサとレモンを塗って焼き上げ、アーモンド・タヒニ、グリーン・シェルムーラ、ローストアーモンド、ハーブを添えて

GRILLED OCTOPUS A グリルド・オクトパス（タコ） (gf, df) 45
温かいキプフラーポテト、ルッコラ、オリーブ、
サルサヴェルデ添え

REEF FISH A 本日のリーフフィッシュ(gf) 50
市場直送の魚のグリル、キャラメリゼした人参、ハリッサ、ラブネ、ローストシード添え

PERI-PERI CHICKEN ペリペリチキン 43
ブロッコリーニ、ファッロ、タヒニ、レモン、ハーブ

GRILLED HERB LAMB CUTLETS ハーブグリル・ラムチョップ (df) 62
クスクス、ズッキーニ、レモンヴィネグレット、ローストトマトとオニオン、ルッコラ、粒マスタードのジュ

GRASS FED STRIP LOIN STEAK 300G 68
グラスフェッドサーロインステーキ (gf)
スマック風味のローストポテト、黒にんにくとオリーブのタプナード、赤ワインジュ、シェルムーラバター

on the side

CHIPS フライドポテト (v, gf, df) 16
ザアタル風味のアイオリ添え

ROAST POTATOES ローストポテト (v, gf) 18
レモン＆ガーリック

GRILLED ZUCCHINI & BROCCOLINI (v, gf) 22
グリルド・ズッキーニ＆ブロッコリーニ、レモン、バジル、ペコリーノ

CARAMELISED CARROTS キャラメリゼ・キャロット(v, gf, df) 22
ハリッサ、オレンジブロッサムハニー、ローストシード

GREEK SALAD ギリシャサラダ (v, gf) 19
トマト、きゅうり、オリーブ、オニオン、フェタチーズ、オリーブオイ

sweet finish

BURNT BASQUE CHEESECAKE バスク風焦がしチーズケーキ (v, gf) 22
はちみつ風味の柑橘といちじくのコンポート、ピスタチオ

BAKLAVA ICE CREAM SANDWICH (v) 22
バクラヴァ・アイスクリームサンド、
バニラアイスクリーム、ローズウォーターシロップ

H/yo フローズンヨーグルト
Small / Large 9/12
選べるトッピング2種
フレーバー、トッピングはスタッフにお尋ねください。

DINNER

お料理は新鮮さを保つため、調理が完了した順に提供いたします。そのため、別々に提供される場合がございます。

（v）ベジタリアン ／（vgn）ヴィーガン ／（gf）グルテンフリー ／（df）乳製品不使用 | シーフード原産地：オーストラリア産 Ⓐ ／輸入 Ⓘ ／混合 Ⓜ

食物アレルギーおよび不耐症について：当店のメニューにはアレルゲンが含まれており、ナッツ、甲殻類、ゴマ、グルテンを取り扱うキッチンで調理されています。お客様の食事制限にできる限り対応いたしますが、アレルゲンフリーを完全に保証することはできません。
追加料金について：日曜日は10%、祝日は15%の追加料金がかかります。