

ITALIAN BAR & SEAFOOD PRIMONTE SARAHAMA

Feliz Villa Suite Irabujima Sawada

Room Delivery Service

伊良部島、佐良浜港のイタリアンバルより提携宿泊施設様限定へ

前日20時までのご予約制

お部屋にお食事のデリバリーをさせていただきます。

宮古島の食材を使った食材やお料理をお楽しみください！



Italianbar & seafood

PRIMONTE sarahama

〒906-0105

宮古島市伊良部前里添49番地

L 11:00～14:30

D 18:00～22:00

水曜定休

TEL0980-79-0704

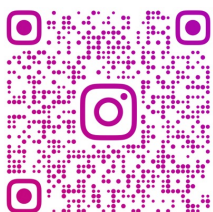


水曜定休

御配達時間枠

- ① 17:00～17:30
- ② 17:30～18:00
- ③ 18:00～18:30
- ④ 18:30～19:00
- ⑤ 19:00～19:30
- ⑥ 19:30～20:00

ご希望の配達時間枠をお伝え下さい。
店舗や道の混雑状況によって、
配達のお時間が多少前後する場合があります。



PRIMONTE_SARAHAMA



Homepage

豪華! BBQセットデリバリー

伊良部島佐良浜のイタリアンバル『PRIMONTE』が自信をもってお薦めするイタリアンBBQセットのデリバリーサービスです。プール付きの高級ヴィラに遜色の無いメニューです。豪華に盛り付けられた多種類の前菜と、地元産食材を活かした満足感のあるBBQになるよう、食材に合った味付けを施しました。コンロ上で火を入れるだけで、お店の味が体験できます。是非、宮古島旬のBBQ食材をお楽しみください。

当店自慢前菜の盛り合わせ

自家製パテドカンパーニュ	さっぱり味のタコマリネ
イタリア産サラミと生ハム	島人参のラペ
彩野菜のピクルス	ハニークリームチーズの
具沢山のイタリアンオムレツ	黒豆和え

BBQ食材

沖縄を味わう肉食材

厳選宮古牛の赤身焼肉
フランス産肉汁ソーセージ
アグー豚ロースの塩麴焼き

新鮮な海鮮食材

ピリ辛ケイジャンソース赤海老
帆立とムール貝のアヒージョ
(バケット付)
宮古産魚の串焼き

宮古島産旬野菜 (時期によって変更有)

カボチャ/玉ねぎ/しし唐
椎茸/とうもろこし

Mini チーズフォンデュ

カマンベールチーズ/ピンチョス食材盛
(固形燃料/ごとく付)

デザート

南国シークワサーゼリー

その他

ゴミ袋/食材用トング/ミニ鉄板

1人前 7,000円 (税込)

ご予約:0980-79-0704

2人前よりご注文可能!

※BBQ設備の有無やBBQの可否については宿泊施設様にお問い合わせ下さい。

※ 天候や季節により記載のメニューや食材が変更になったり、または提供できない場合がございます。予めご了承ください。

※ご予約のキャンセルは当日の正午までとなっておりますので、ご注意ください。

BBQセットメニュー
盛り付け例



当店自慢の
前菜の盛り合わせ
&
チーズフォンデュ



肉料理、シーフード、アヒージョ等
地元食材を使った豪華BBQメニュー

ミニマム価格で映える盛り付け BBQ バスケットセット

大人数でも買い出し不要、魚介とお肉がどちらも楽しめるBBQの食材セットです。大人数でも価格を気にせず楽しみたいとのご要望から始まった新メニューで肉は牛、豚、鶏、魚介、宮古島産の魚、帆立、海老、イカなどBBQで人気の食材を、可愛いカゴ3つのセットに集めました。ファミリーや大人数のお客様におすすめのセットとなっております。

通常可愛いカゴ3つで1セットとなります

1 バスケット

彩ゆたかで
写真映え間違い無し！

宮古島産野菜の盛り合わせ
もちもち石窯バケット
ピンチョス食材 (チーズフォンデュ用)
南国フルーツキューブ

2 バスケット

お肉は鳥豚牛を堪能
宮古島産の珍しい魚になることも！

絶品スペアリブ
鶏肉の手羽先
ハーブソーセージ
厳選赤身肉
片貝帆立
県産魚の塩焼き

3 バスケット

アルミカップで簡単調理！
お店の味が楽しめます！

イカのバター焼き
ガーリックシュリンプ
贅沢チーズフォンデュ
魚介のアヒージョ

ご予約:0980-79-0704

1人前 5,000円 (税込)

2人前よりご注文可能！

※BBQ設備の有無やBBQの可否については宿泊施設様にお問い合わせ下さい。

※天候や季節により記載のメニューや食材が変更になったり、または提供できない場合がございます。予めご了承ください。

※ご予約のキャンセルは当日の正午までとなっておりますので、ご注意ください。

BBQセットメニュー
盛り付け例

BBQ バasketセット

※写真は3人前です



宮古島の海の幸をイタリアンで 魚介を味わうディナーセット

伊良部島佐良浜のイタリアンバル『PRIMONTE』が自信をもってお薦めするシーフードディナーのデリバリーサービスです。お客様にてコンロで火にかけるだけの簡単調理で地元魚介のイタリアン料理をお楽しみいただけます。ワインによく合う豪華な前菜盛りとセット提供です。

Antipasto

当店自慢前菜の盛り合わせ

自家製パテドカンパーニュ
イタリア産サラミと生ハム
彩野菜のピクルス
具沢山のイタリアンオムレツ

さっぱり味のタコマリネ
島人参のラペ
ハニークリームチーズの黒豆和え

Pesce

魚介たっぷり。県産魚のアクアパッツァ

上品かつ淡泊な味で地元で愛される県産魚『ミーバイ』『イラブチャー』。この新鮮な県産魚を丸のまま一匹を、彩り野菜、ムール貝、アサリとともに大きなダッチオーブンに入れてのご提供です。すでにシェフが味付けしていますので、コンロで火にかけるだけで宮古島ならではのイタリアンシーフードをお楽しみいただけます。

※『ミーバイ』は2-3人前、『イラブチャー』は4-5人前のご提供になります。

※仕入れの都合上別の県産魚でご用意する場合がございます。

赤海老と地元産アオリイカのアヒージョ (バケット付)

ガーリックが強めに効いた特製のオイルに地元魚介の旨味がたっぷり詰まった逸品。スキレットに入れてご提供しますので、そのまま火にかけるだけで簡単にお召し上がりいただけます。バケットと一緒に楽しみください。

Risotto

魚のリゾット

魚介の旨味がたっぷり詰まったアクアパッツァの出汁で作るリゾット。お届けするごはん、チーズおよび特製調味料を出汁に混ぜ再加熱してお召し上がりいただけます。

ご予約:0980-79-0704

1人前 7,000円 (税込)

2人前よりご注文可能!

Vino

選べるボトルワイン

オプション

赤、白、スパークリング、常時10種類以上のワインを取り揃えております。
バリエーションに関してはお電話口でご相談ください。

※ ディナーメニューに含まれません。別途ご注文になります。

※ 天候や季節により記載のメニューや食材が変更になったり、または提供できない場合がございます。予めご了承ください。

※ご予約のキャンセルは当日の正午までとなっておりますので、ご注意ください。

※お料理の加熱にIHコンロはご利用頂けません、宿泊施設に貸し出しがない場合は、お電話口でご相談下さい。