

南からの風は

人を明るく元気に

してくださいます

NICE TO MEET YOU



Maha
真南風
JAPANESE RESTAURANT

春の趣ある華やかな会席をご用意しております。
目にも美しい和の上品で奥深い味わいを堪能ください。

春華風会席(粋)

先付

穂付き筍胡麻和え
芽吹き、落味噌 木の芽
蛸柔らか煮 花山葵浸し 白小豆含め
煮凝りジュレ 張り共地

吸物

清し仕立て
鱈場蟹真薯 平白玉 牛蒡人参
口子 冬茸 青味 香り

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

酒肴

旬のおすすめ焼魚
鶏捏ね桜香焼き、生麩田楽
黒豆カステラ 百合根梅和え
宝来巻き、金柑蜜漬け
酢取り生姜

煮合

鮎並吉野煮 藍含め煮
青落 梅人参 利休麩
白髪葱 木の芽 柚子胡椒

進肴

黒毛和牛陶板焼き、
添え菜 紅玉 青葱 ポン酢

留椀

白味噌仕立て
焼き、玉葱 獅子唐
口、辛子

食事

季節の彩りご飯
蓮飯 蓮の実 湯葉含め
鯛子 軸三つ葉 蓮根播り流し

香菜

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

11,000円

Set Menu

"Harukaze Kaiseki - Iki"

Small Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Seasonal Fish,
Simmered Greenling, Grilled Japanese black Beef,
Miso Soup, Rice Seasoned with Lotus Leaf, Pickles, Desserts

¥11,000

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

BFB-M:GMD①(2017-1-4)

春華風会席(雅)

先付

穂付き筍胡麻和え
芽吹き、落味噌 木の芽
蛸柔らか煮 花山葵浸し 白小豆含め
煮凝りジユレ 張り共地

吸物

清し仕立て
鱈場蟹真薯 平白玉 牛蒡人参
冬茸 青味 香り

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼魚
生麩田楽 金柑蜜漬け
酢取り生姜

煮合

鮎並吉野煮 蕨含め煮
青落 梅人参 利休麩
白髪葱 木の芽 柚子胡椒

進肴

しやぶしやぶ
やんばる島豚あぐり
添え菜 紅玉 青葱 ポレ酢

留椀

白味噌仕立て
焼き玉葱 獅子唐
口、辛子

食事

季節の彩りご飯
蓮飯 蓮の実 湯葉含め
軸三つ葉 蓮根揃り流し

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

七五〇〇円

Set Menu

"Harukaze Kaiseki - Miyabi"

Small Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Seasonal fish,
Simmered Greenling, Okinawan Pork Shabushabu,
Miso Soup, Rice Seasoned with Lotus Leaf, Pickles, Desserts.

¥7,500

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

島会席

真南風オリジナル料理長おすすめの

ヌチグスイ(医食同源)和琉会席です。

先付

蓬と落花生葛寄せ

鱈子 添え菜 山葵 美味出汁

琉球もずく 雲丹 浸し

蓴菜 打ち菜 橘酢割り出汁

吸物

ヌチグスイ茶碗蒸し

鱈鰯 石蓴 タピオカ 枸杞

県産烏骨鶏と丸の薬膳スープ 餡

造り

本日のお造り

妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

四鉢

銀鱈豆腐寒風味西京漬け

シヤコ貝豆腐寒漬け 酒肴彩々

煮物替り

特選黒毛和牛すき煮 長葱 添え菜

別出し、玉子 割り下

蒸物

赤羽太ちり蒸し 白菜 小松菜 巻き湯葉

椎茸 紅葉卸し 青葱 ポン酢

食事

鴨南蛮の島豆腐うどん

別皿、揉み葱 橘胡椒おろし

水菓子

琉球甘菓子と季節の果物

※「煮物替り」を県産豚しゃぶしゃぶに変更の場合

11,100円

Set Menu

Dinner Set "Shima Gozen"

Small Appetizers, Egg Custard with Shark fin,
Sashimi, Grilled Sablefish with "Saikyo" Miso,
Japanese Beef Sukiyaki or Okinawan Pork Shabushabu,
Steamed White fish and Vegetables with Ponzu Sauce,
Udon with Duck and Okinawan Tofu, Desserts.

¥13,200

All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.
上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

BFB-M:GML③(2017-1-4)

県産黒毛和牛

しゃぶしゃぶ鍋会席

お一人様
11,000円
(二名様より)

先付・前菜・造り・食事・水菓子
追加メニュー

牛肉の追加 一人前
野菜の追加 一人前

八、五〇〇円
一、〇〇〇円

Set Menu

“Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki”

¥12,000

Small Appetizers, Appetizers, Sashimi,
Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki,
Udon Noodles or Rice Dish Set, Desserts.

*Minimum order 2 Persons

※Additional charges

Beef : 1plate more ¥8,500 per person.

Vegetables : 1plate more ¥1,000 per person.

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

県産豚

しゃぶしゃぶ鍋会席

先付・造り・温物・食事・水菓子

追加メニュー

豚肉の追加

一人前

野菜の追加

一人前

お一人様

2,100円
(二名様より)

寿司会席

先付・前菜・造り・温物

寿司盛り合わせ・椀・水菓子

お一人様

1,900円

3,800円

1,000円

Set Menu

“Okinawan Pork Shabushabu Nabeyaki” ￥8,100

Small Appetizers, Sashimi, *Minimum order 2 Persons
Side Dish, Okinawan Pork Shabushabu Nabeyaki,
Udon Noodles or Healthy Rice Porridge with Okinawan Seaweed and Pickles,
Desserts.

※Additional charges

Pork : 1plate more ￥3,800 per person.
Vegetables : 1plate more ￥1,000 per person.

Sushi Set Dinner ￥8,900

Small Appetizers, Appetizers, Sashimi,
Side Dish, Assorted Sushi, Soup, Desserts.

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.



本日の造り三種盛り

二、三〇〇円

国産和牛陶板焼き

七、八〇〇円

天婦羅盛り合せ

三、〇〇〇円

銀鱈豆腐容西京漬

二、五〇〇円

Japanese A la Cartle

| | | | |
|-----------------------|--------|----------------------------------------|--------|
| Sashimi | ¥2,300 | Assorted Tempura | ¥3,000 |
| Grilled Japanese Beef | ¥7,800 | Grilled Coldfish with "saikyo" Miso | ¥2,500 |

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
※ All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

BFB-M:GMD® (2016-4-1)

一品料理

清し仕立て

鱈場蟹真薯 平白玉 牛蒡人参
冬茸 青味 香り

二、三〇〇円

鮎並吉野煮 蕪含め煮

青路 梅人参 利休麩
白髪葱 木の芽 柚子胡椒

二、三〇〇円

茶碗蒸しヌチグスイ仕立て

鱈鰯 丸玉 タピオカ
烏骨鶏と丸の薬膳スープ 餡

二、三〇〇円

鮭茶漬け

一、三〇〇円

梅茶漬け

一、二〇〇円

茶碗蒸し

九〇〇円

Japanese A la Cartle

| | | | |
|----------------------------|--------|------------------|--------|
| Clear Soup | ¥2,300 | Ochazuke(Salmon) | ¥1,300 |
| Simmered sweetfish | ¥2,300 | Ochazuke(Plum) | ¥1,200 |
| Egg Custard with Shark fin | ¥2,300 | Egg Custard | ¥900 |

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

※All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

BFB-M:GMD® (2017-1-4)



| | |
|-------------------|--------|
| 海ぶどう | 一、〇〇〇円 |
| ジーマーミ豆腐 (ピーナッツ豆腐) | 八〇〇円 |
| スーチカー炙り | 九〇〇円 |
| 豚耳皮ピーナッツ和え | 九〇〇円 |
| 県産もずく | 八〇〇円 |
| 烏賊墨塩辛 | 八〇〇円 |
| スクガラス豆腐 | 八〇〇円 |

Ryukyu A la Carte

| | | | |
|-----------------------------|--------|-------------------------------|------|
| "Umibudou" Okinawan Seaweed | ¥1,000 | Pig's Ear Sashimi with Peanut | ¥900 |
| Peanut Tofu | ¥800 | Vinegared "Mozuku" Seaweed | ¥800 |
| Pickled pork | ¥800 | Salty Squid Ink | ¥800 |
| | | Sukugarasu-Tofu | ¥800 |

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

※ All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

BFB-M:GMD® (2016-4-1)



豆腐窯

八〇〇円

沖縄豆腐冷やつこ

八〇〇円

紅芋ウムクジ揚げ

一、三〇〇円

ラフテー

一、四〇〇円

ゴーヤーチャンプルー

一、三〇〇円

フーチバー炊き込み御飯
(椀物・香の物)

一、二〇〇円

Ryukyu A la Carte

| | | | |
|-----------------------|--------|------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tofuyo | ¥800 | Rafute(Glazed Pork) | ¥1,400 |
| Okinawa cold tofu | ¥800 | Goya Champuru | ¥1,300 |
| Fried Deep red potato | ¥1,300 | Okinawan Style Seasoned Rice with Mugwort (Sea lettuce Soup , Pickles) | ¥1,200 |

上記料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。
※All prices include a 10% service charge and are subject to consumption tax.

当レストランで使用しているお米は全て国産米です。
All the rice we use in this restaurant is made in Japan.