

南からの風は

人を明るく元気に

してくれました

NICE TO MEET YOU



Ma hae
真南風
TAPANESE RESTAURANT

若夏会席 (粹)

夏の訪れを告げる美味を盛り込み、彩り豊かに仕立てた風雅な会席をご用意しております。

先付

若夏寄せ

アスパラ二色羹 蜀黍浸し
 キヤビア 蕃茄ジュレ 彩り
 馬鈴薯擦り流し 真子芝煮 蚕豆
 馬鈴薯素揚げ 挽き胡椒

吸物

蜆汐割り出汁
 帆立鹿の子真薯管牛蒡茸
 口子 添え菜 香り

造り

本日のお造り
 妻飾り彩々 山葵 土佐醬油

四鉢

旬のおすすめ焼魚
 エリンギと甘唐辛子焼き浸し
 季菜衣揚げ 子持ち昆布
 蛭烏賊沖漬け 新水雲 海鼠子
 丸十檸檬蜜煮 酢取り生姜

煮合

長芋サフラン煮 独活白煮
 穴子蒸し煮 スナック豌豆
 飛龍頭含め煮 和辛子

進肴

黒毛和牛陶板焼き
 添え菜 紅玉 青葱 ポン酢

留椀

合せ味噌豆乳仕立て
 青菜 榎口、和辛子

食事

季節の彩りご飯
 うすい豆 湯葉含め
 カラスミ 新生姜 湯斗淡葛

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

11,000

Set Menu

"Wakanatsu Kaiseki - Iki -"

Small Appetizers, Clear Soup, Sashimi,
 Grilled Seasonal Fish, Simmered a yam and
 Deep-fried Vegetable Tofu, Grilled Japanese Black Beef,
 Miso Soup, Rice with Green peas, 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.

若夏会席(雅)

先附

若夏寄せ

アスパラニ色羹 蜀黍浸し

鱒子 蕃茄ジュレ 彩り

馬鈴薯擦り流し 真子芝煮 蚕豆

馬鈴薯素揚げ 挽き胡椒

吸物

蛸汐割り出汁

帆立鹿の子真薯 管牛蒡 茸

置鯛 添え菜 香り

造り

本日のお造り

妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

四鉢

旬のおすすめ焼魚

エリンギと甘唐辛子焼き浸し

丸十樽様密煮 酢取り生姜

煮合

長芋サフラン煮 独活白煮

穴子蒸し煮 スナック豌豆

飛龍頭含め煮 和辛子

進肴

しやぶしやぶ

やんばる島豚あぐり

季菜 紅玉 青葱 ポン酢

留椀

合せ味噌豆乳仕立て

青菜 榎口、和辛子

食事

季節の彩りご飯

うすい豆 湯葉含め

新生姜 湯斗 淡葛

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

七五〇〇円

Set Menu

"Wakanatsu Kaiseki - Miyabi -"

Small Appetizers, Clear Soup, Sashimi,
Grilled Seasonal fish, Simmered a yam and
Deep-fried Vegetable Tofu, Okinawan Pork Shabushabu,
Miso Soup, Rice with Green peas, 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

ヌチグスイ(医食同源)和琉会席です。

先付

落花生豆腐 鮑古酒煮

カラスミ リュウキョウ

磨き胡麻 生姜 淡葛餡

吸物

ヌチグスイ茶碗蒸し

鰻 鰯 石蓴 タピオカ

烏骨鶏と丸の薬膳スープ

造り

本日のお造り

沖繩塩 土佐醤油

シークワーサー胡椒 山葵

合肴

田芋饅頭 県産鰻

枸杞 緑豆 小豆 松の実

木の芽 八重山胡椒 美味餡

焼物

銀鱈豆腐よう風味西京漬け

ミヌダル(県産豚の黒胡椒蒸し)

ハイヤ醤油漬け クワシウ花漬け

蒸物

赤仁ミールイ切り蒸し

白菜 小松菜 椎茸

巻湯葉 薬味 橘 ポン酢

進肴

特選黒毛和牛すき煮

焼き豆腐 添え菜

別皿、生卵 割り下

食事

島豆腐うどん

引き立て一番出汁仕立て

打ち葱 薄揚げ 箱昆虫 大根おろし

水菓子

琉球甘菓子と季節の果物

※「進肴」を県産豚しゃぶしゃぶに変更の場合

Set Menu

Dinner Set "Shima Gozen"

Small Appetizers, Egg Custard with Shark fin, Sashimi,
Steamed bun of Taro, Grilled Codfish with "Saikyo" Miso,
Steamed White fish and Vegetables with Ponzu Sauce,
Japanese Beef Sukiyaki or Okinawan Pork Shabushabu,
Udon of 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。

甘くどろけるような肉質のおきくなわ和牛
真南風自家製ポシ酢とゴマダレでお楽しみください。

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・造り・温物・鍋・食事・氷菓子

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

お食事は、アサ雑炊 又は うどん
からお選びいただけます

Set Menu

“Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki”

¥12,000

Small Appetizers, Sashimi, Side dish,
Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki,
Rice porridge or Udon noodles, 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.

柔らかく、コラーゲン豊富な島豚あぐー
風味豊かなシークワサーポン酢でお召し上がりください

やんばる島豚あぐー

しゃぶしゃぶ鍋会席

お一人様

¥1,000
(二名様より)

先付・造り・温物・鍋・食事・水菓子
追加メニュー

豚肉の追加 一人前

三、八〇〇円

野菜の追加 一人前

一、〇〇〇円

お食事は ジューシー 又は うどん

からお選びいただけます

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

¥1,000

Set Menu

Okinawan Pork "Agu" Shabushabu Nabeyaki ¥8,100

Small appetizers, Sashimi, side dish, Okinawan Pork shabushabu nabeyaki, Okinawan style Seasonal rice or udon noodles, desserts. *Minimum order 2 Persons

※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.

一品料理

茶碗蒸し	九〇〇円	又チグスイ茶碗蒸し 鱸 鰭 石蓴 タピオカ 烏骨鶏と丸の薬膳スープ 餡	二、三〇〇円	飛龍頭 含め煮 和辛子	二、三〇〇円
梅茶漬け	一、二〇〇円	鮭茶漬け	一、三〇〇円	穴子 蒸し煮 スナック 豌豆 長芋 サフラン煮 独活 白煮	二、三〇〇円
				帆立 鹿の子 真薯 管牛蒡 茸 口子 添え菜 香り	二、三〇〇円

Japanese A la Cartle

Japanese Clear Soup	¥2,300	Ochazuke (Salmon)	¥1,300
Simmered a yam and Deep-fried Vegetable Tofe	¥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.



海ぶどう

ジーマーミ豆腐 (ピーナッツ豆腐)

スーチカー炙り

豚耳皮ピーナッツ和え

県産もずく

スクガラス豆腐

豆腐よう

ミヌダル

ラフテー

ゴーヤーチャンプルー

一、三〇〇円

八〇〇円

九〇〇円

九〇〇円

八〇〇円

八〇〇円

八〇〇円

八〇〇円

一、四〇〇円

一、三〇〇円

Ryukyu A la Carte

“Umibudou” Okinawan Seaweed	¥1,000	Sukugarasu - Tofe	¥800
Peanuts Tofu	¥800	Tofuyo	¥800
Grilled Salty Pork	¥900	Minudaru	¥900
Pig's Ear Sashimi with Peanuts	¥900	Rafute (Glazed Pork)	¥1,400
Vinegared “Mozuku” Seaweed	¥800	Goya Campuru	¥1,300

※天候、市場等の都合によっては、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

※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.

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.