

雪明り会席

先付

鮫肝煮凝りジュレ
法蓮草 紅葉おろし
青葱 ちり酢

前菜

小鯛手毬寿司 鮑柔らか煮
藍市松 雲子塩焼き
干し柿チーズ 鶏松風
のし梅

吸物

オマール海老と
冬野菜白味噌仕立て
オマール海老 冬野菜
青梗菜 黒トリフ

造り

本日のお造り
妻飾り彩 山葵 土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼魚
添え野菜

煮合

聖護院大根含煮
フォアグラ 牛蒡 金時人参
添え菜

進肴

寒鰯みぞれ鍋
寒鰯 水菜 柚子

食事

丸雑炊
すっぽん 玉子 葱

香彩

盛り合わせ

水菓子

季節の果物

¥16,000

Set Menu

"Yukiakari Kaiseki"

Small appetizer. Appetizers.

White miso soup with homard lobster and winter vegetables black trulle flavor.

Today's sashimi. Grilled seasonal fish served with vegetables.

Simmered "Shogoin" radish with foie gras, burdock and "Kintoki" carrot.

"Mizore-nabe" with Yellowtail and vegetables (Hot pot with yellowtail and grated Japanese radish).

Rice porridge with soft-shelled turtle and eggs.

Assorted Japanese pickles. Seasonal fruits.

¥16,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

島御膳

沖縄の食材をふんだんに使用した
会席を二膳出しにてご用意いたしました。

一ノ膳

千代口 小付け三種盛り

造り お造り三種盛り

花穂 山葵 土佐醤油

中鉢 海老芋含め煮

海老芋系瓜

蟹 柚子 美味餡

二ノ膳

揚物 ミーバイ加真竜田揚げ

青唐 レモン

蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 椎茸 アーサ美味餡

紙鍋 鳥豚あぐりゆし豆腐鍋

鳥豚あぐり 白菜 白葱 茸

汁物 赤出汁

香物 盛り合わせ

食事 白米

水菓子 季果盛り合わせ

10,000円

Special Menu

"Shima Gozen"

Ichinozen (first serve)

3 kinds of small appetizer. Assorted 3 kinds of sashimi.

Boiled "Ebi-imo" taro, sponge gourd and crab meat with Japanese starchy sauce.

Ninozen (second serve)

Fried grouper tatsuta with green chili pepper and lemon.

Savory egg custard with shrimp, chicken, "Shiitake" mushroom and "Asa" seaweed.

Okinawan pork and "Yushi" tofu hotpot with Chinese cabbage and leek.

Red miso soup. Assorted Japanese pickles. Steamed rice. Seasonal fruits.

¥10,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

しゃぶしゃぶ鍋会席

黒産黒毛和牛

先付・造り・温物・鍋・食事・うどん・水菓子

追加メニュー

牛肉の追加

一人前

九、五〇〇円

野菜の追加

一人前

二、〇〇〇円

お一人様

13,000円

(二名様より)

島豚しゃぶ

先付・造り・温物・鍋・食事・うどん・水菓子

追加メニュー

豚肉の追加

一人前

六、五〇〇円

野菜の追加

一人前

二、〇〇〇円

お一人様

11,000円

(二名様より)

Set Menu

Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki

¥13,000

Small Appetizers, Sashimi, Side dish,
Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki,
Steamed Rice, Udon noodles, Desserts.

* Minimum order 2 Persons

※Additional charges

Beef : 1plate more ¥9,500 per person.

Vegetables : 1plate more ¥2,000 per person.

Okinawan Pork “Agu” Shabushabu Nabeyaki

¥11,000

Small appetizers, Sashimi,
side dish, Okinawan Pork Shabushabu Nabeyaki,
Steamed Rice, Udon noodles, Desserts.

* Minimum order 2 Persons

※Additional charges

Pork : 1plate more ¥6,500 per person.

Vegetables : 1plate more ¥2,000 per person.

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

和食の美味しい一品と
握り寿司をご堪能ください。

寿司会席

先付・茶碗蒸し・造り
天婦羅・握り寿司
お椀・水菓子

お一人様

13,000円

Set Menu

Sushi Set Dinner

Small appetizers, Appetizers, Sashimi,
Side dish, Assorted Sushi, Soup, Desserts.

¥13,000

お子様御膳

小鉢

旬野菜のお浸し

メイン

エビフライ

鶏竜田揚げ

紅芋ウムクジ

ポテトサラダ

厚焼き玉子

サニーレタス

トマト

食事

うどん

薬味彩々

稲荷寿司

水菓子

フルーツあんみつ

¥3,000

Set Menu

"kid's plate"

Boiled seasonal vegetable with Japanese soup stocks.
Fried shrimp, Fried chicken "Tatsutaage", Deep-fried "Beniimo" potato,
Potato salad, Thick Japanese omelet, sunny lettuce, tomato.
Udon with Inari sushi. Anmitsu agar with fruits.

¥3,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。



本日の造り盛り合わせ

四、〇〇〇円

天婦羅盛り合わせ

三、五〇〇円

本日の焼魚

時 価

黒毛和牛陶板焼き

九、五〇〇円

小鍋仕立て

四、五〇〇円

県産黒毛和牛すき煮

焼き豆腐 添え菜 生卵 割り下

鮭茶漬け

一、五〇〇円

梅茶漬け

一、三〇〇円

茶碗蒸し

一、〇〇〇円

Japanese A la Carte

| | | | |
|-----------------------------|-------------------|--------------------|--------|
| Assorted Sashimi | ¥4,000 | Beef Sukiyaki | ¥4,500 |
| Assorted Tempura | ¥3,500 | Ochazuke (Salmon) | ¥1,500 |
| Today's Grilled Fish | The Current Price | Ochazuke (Plum) | ¥1,300 |
| Grilled Japanese Black Beef | ¥9,500 | Savory Egg Custard | ¥1,000 |

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-MGMD④20230901



| | |
|-----------------|---------|
| 海ぶどう | 一、一〇〇〇円 |
| ジーマーミ豆腐(ピーナツ豆腐) | 一、〇〇〇〇円 |
| 県産もずく | 一、〇〇〇〇円 |
| 豆腐よう | 一、〇〇〇〇円 |
| ジーマーミ豆腐揚げ出し | 一、五〇〇〇円 |
| 紅芋ウムクジ揚げ | 一、二〇〇〇円 |
| ラフテー | 二、〇〇〇〇円 |
| ゴーヤーチャンプルー | 一、八〇〇〇円 |

Ryukyu A la Carte

| | | | |
|-----------------------------|--------|-------------------------|--------|
| "Umibudou" Okinawan Seaweed | ¥1,100 | Deep fried Peanuts tofu | ¥1,500 |
| Okinawan Peanuts Tofu | ¥1,000 | Deep fried Red potato | ¥1,200 |
| Vinegared "Mozuku" Seaweed | ¥1,000 | Rafute(Glazed Pork) | ¥2,000 |
| Tofuyo | ¥1,000 | Goya Champuru | ¥1,800 |

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

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。