

魚屋会席

先付

帆立と夏野菜サラダ仕立て
パプリカ カリフラワー
アボカド オクラ トマトジュレ

前菜

フルーツトマトチーズ
無花果衣揚げ 鴨ロース梅酢掛け
セロリ土佐漬け 蛸柔らか煮
磯つぶ貝旨煮

吸物

清し仕立て
鰹 青味 梅肉
蓴菜 木耳

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼き魚
丸十檸檬蜜煮 酢取り茗荷

煮物

賀茂茄子と鮑の冷やし煮物
蒸し鮑 雲丹 玉味噌
隠元 美味ジュレ

進肴

ソフトシエルクラブ紫蘇揚げ
アスパラガス
シークワサー味噌

食事

鰻飯
国産鰻 山椒

留碗

赤出汁

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

11,000円

Set Menu "Ryofu Kaiseki"

Small Appetizer
Assorted Appetizers
Japanese Clear Soup with Conger Pike, Water Shield and Grinded Plums, Jew's Ear Mushroom
Today's Sashimi
Grilled Seasonal Fish with Sweet Potato simmered in Lemon Honey
Cold Simmered Eggplant and Abalone with Sea Urchin, Kidney Beans and Japanese Jelly
Deep-fried Soft Shell Crab and Shiso Leaves with Asparagus and "Shikuwasa" Lime flavored Miso
Japanese Eel Rice Red Miso Soup
Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥22,000
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。

BFB-M:GMD①20250710

しゃぶしゃぶ鍋会席

県産黒毛和牛

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

一五、〇〇〇円

(二名様より)

県産豚あぐー

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

八、〇〇〇円

野菜の追加

一人前

二、〇〇〇円

お一人様

一五、〇〇〇円

(二名様より)

Set Menu "Shabu-Shabu Nabe Kaiseki"

Shabu-Shabu with Okinawan Beef

Small Appetizers, Sashimi, Side dish, Okinawan Beef,
Steamed Rice, Udon Noodles, Desserts

〔Refill〕 Beef: ¥9,500 per person Vegetables: ¥2,000 per person

¥15,000

per person *Minimum order 2 Persons

Shabu-Shabu with Okinawan Pork "Agu"

Small Appetizers, Sashimi, Side Dish, Okinawan Pork "Agu",
Steamed Rice, Udon Noodles, Desserts

〔Refill〕 Beef: ¥8,000 per person Vegetables: ¥2,000 per person

¥15,000

per person *Minimum order 2 Persons

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。

甘くどろけるような肉質の和牛
真南風自家製のポレ酢で

黒毛和牛

陶板焼き会席

先付・造り・温物・陶板・留挽
食事・香彩・水菓子

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・握り寿司
お挽・水菓子

お一人様

15,000円

お一人様

15,000円

Set Menu "Grilled Japanese Black Beef Kaiseki"

Small Appetizers, Sashimi, Steamed Egg Custard,
Grilled Japanese Black Beef, Miso Soup, Rice, Pickles, Desserts

¥15,000
per person

Set Menu "Sushi Kaiseki"

Small Appetizers, Steamed Egg Custard, Sashimi, Assorted Sushi, Soup, Desserts

¥15,000
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。

BFB-M:GMD④20250710

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

猪口 琉球珍味三種盛り

冷鉢 冬瓜吸いどろ

夏野菜 イクラ
シークワーサージュレ

造り 本日のお造り
花穂 山葵
土佐醤油

二ノ膳

煮物 系瓜の揚げ出し

系瓜 オクラ 県産車海老
柚子 青味

台物 黒毛和牛トマトすき煮

島野菜 温度玉子

食事 白米

汁物 赤出汁

香物 盛り合わせ

水菓子 季果盛り合わせ

13,000円

Set Menu "Shima Gozen"

【Ichinozen (First Serve)】

3 kinds of Ryukyu Delicacies

Cold Grated Yam Soup Style with Wax Gourd, Summer Vegetables, Salmon Roe and "Shikuwasa" Lime Jelly
Assorted Sashimi

【Ninozen (Second Serve)】

Deep-fried Sponge Gourd with Okra, Okinawan Prawn, Yuzu and Green Vegetable

Simmered Japanese Beef and Tomato with Sweet Soy sauce, served with Local Vegetables and Hot Spring Egg

Steamed Rice Red Miso Soup Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥13,000

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。

お子様御膳

小鉢

旬野菜のお浸し

メイン

エビフライ

銀鮭塩焼き

和風ハンバーグ

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

¥4,000

Set Menu "Kid's Plate"

Boiled Seasonal Vegetable with Japanese Soup Stocks
Fried Shrimp, Grilled Silver Salmon with Salt, Japanese Style Hamburger, Deep-fried "Beniimo" Potato,
Potato Salad, Thick Japanese Omelet, Sunny Lettuce, Tomato
Udon with Inari Sushi
Anmitsu agar with Fruits.

¥4,000
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。

BFB-M:GMD©20230401



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

Ryukyu A la Carte

"Umibudo" Okinawan Seaweed	¥1,100	Deep-fried Peanuts Tofu	¥1,500
Okinawan Peanuts Tofu	¥1,000	Deep-fried "Beniimo" Sweet 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。