

組字 ゴーヤー

巻湯葉 茄子阿蘭陀孝物

妻飾り彩々 山葵 土佐醬油本日のお造り二種盛り

グルクシ南蛮漬けトマト胡麻豆腐 割醬油 山葵は蓮草のお浸し

季節 6 松花堂

水菓子

**计物** 赤出计 香彩 ジューシー

海老 鶏 銀杏 椎苷萘烷蒸气

茸 あおさ

三、三〇〇日

Lunch Set Menu "Seasonal Shoukado"

Assorted Appetizers Today's Sashimi

Sukiyaki Beef Boiled in Soy Sauce with Rolled "Yuba" Tofu Skin, Simmered Eggplant Sweet and Spicy Sauce Deep-fried Chicken, "Beniimo" Potato and "Goya" Bitter Gourd

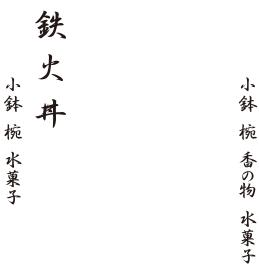
Steamed Egg Custard with Shrimp, Chicken, Ginkgo Nut, "Shiitake" Mushrooms and Seaweed

Okinawan Seasoned Rice

Assorted Pickles Red Miso Soup

Assorted Seasonal Fruits

¥3,300



三、五〇〇円

Set Menu

Tempura Don ¥2,500 Small side dish. Soup. Pickles. Dessert.

Tuna Don ¥3,300

Small side dish. Soup. Dessert.

チ 媛 子 は (条をは) 各二三〇〇日 中 縄 子 ば (条をは) をかいものから お選びいただけます。 ニ、三〇〇日 お選びいただけます。

Set Menu

## Tempura Noodles

¥2,300

Japanese Matcha Soba Noodles with Tempura or Udon with Tempura.
Small side dish. Inari sushi.

\*\*Please Choose from the Following Cold Noodle or Hot Noodles

## Okinawan Noodles

¥2,300

Small side dish. Jushi (Okinawan seasoned rice). Pickles 県産もずる

海ぶどう

ゴーヤーチャレプル



、000円

、一00円

、八〇〇円

A la Carte

Goya Champuru ¥1,800

"Umibudou"Okinawan Seaweed ¥1,100

Vinegared "Mozuku" Seaweed ¥1,000

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。