

# 紅葉会席

## 先付

菊菜とアワビ茸みぞれ和え  
車海老 アワビ茸  
もって菊 橘ジュレ

胡麻豆腐

零余子 カラスミ 胡麻餡

## 吸物

土瓶蒸し

松茸 秋鱧 三葉 酢橘

## 造り

本日のお造り三種盛り

花穂 山葵 土佐醤油

## 焼八寸

吹き寄せ盛り

鰯杉板焼き 銀杏

葉地神 栗チーズ 胡桃鱈甲

柿生ハム 奉書巻き 味玉

和牛肉味噌クレープ包み 煎餅

## 蓋物

蒸饅頭

小蒸 鶏味噌 湯葉餡 青味

## 強肴

鴨鍋

九条葱 青菜

## 留挽

合わせ味噌仕立て

ゆし豆腐 なめこ 山椒

## 食事

秋彩ご飯

イクラ醤油漬け 焼鮭

山葵 海苔 吸いどろろ

## 香彩

三種盛り

## 水果子

季果盛り合わせ

12,000円

### Set Menu "Kouyou Kaiseki"

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup "Dobin-mushi" Style with "Matsutake" Mushrooms and Conger Pike

Today's Sashimi

Assorted Seasonal Dishes

Boiled Turnip Dumpling with Chicken Miso, "Yuba" Thick Sauce and Green Vegetable

Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

Mixed Miso Soup with Local "Yushi-Tofu" and "Nameko" Mushrooms

Steamed Rice with Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Grilled Salmon, "Wasabi", Seaweed and Grated Yam

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥18,000

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:GMD①20250911

# 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〕 Pork : ¥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  
真南風自家製のポン酢で

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:GMD©20250710

# 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 県産車海老と  
秋野菜の白酢掛け

車海老 本の子  
餅銀杏 南瓜

造り 本日のお造り

花穂 山葵  
土佐醤油

## 二ノ膳

蒸物 沖縄県産甘鯛蒸し  
旬野菜 柚子 いくら 銀杏

台物 黒毛和牛とへちまの朴葉焼  
へちま 本の子 鉄火味噌

汁物 ゆし豆腐汁  
ゆし豆腐 アオサ 葱

食事 じゃこご飯

香物 三種盛り合わせ

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

Okinawan Prawn and Autumn Vegetables with White Vinegar Dressing  
Assorted Sashimi

#### 【Ninozen (Second Serve)】

Okinawan Tilefish Steamed with Turnip served with Seasonal Vegetables, Yuzu, Salmon Roe and Ginkgo Nut

Grilled "Kuroge Wagyu" Beef and Sponge Cucumber with Tekka-Miso on Hoba Leaf

Okinawan "Yushi-Tofu" Soup with "Aosa" Seaweed

Steamed Rice with Baby Sardines 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

¥4,400

### 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.

¥4,400  
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©20250911



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

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

|                          |                   |                               |        |
|--------------------------|-------------------|-------------------------------|--------|
| Today's Assorted Sashimi | ¥4,000            | Beef Sukiyaki                 | ¥4,500 |
| Assorted Tempura         | ¥3,500            | "Ochazuke" (Salmon)           | ¥1,500 |
| Today's Grilled Fish     | The Current Price | "Ochazuke" (Japanese Apricot) | ¥1,300 |
|                          |                   | Steamed 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。



|                 |        |
|-----------------|--------|
| 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       | 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。

BFB-M:GMD⑦20230901