

# 春華園会席

先付 太刀魚と春菊のムース  
太刀魚 山菜 桜花  
美味出汁ジュレ

前菜 春野菜卵の花和え 蜜蒸らか煮  
桜麩田樂 鮎並蒲焼き  
独活和牛巻き 煙斗梅  
玉子カステラチーズ

吸物 鯛どうすい豆揃り流し  
鯛 若布 桜海老 木の芽

造り 本日のお造り  
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物 旬のおすすめ焼魚  
叩き牛蒡 華蓮根

煮合 篠と目張の煮付け  
目張 篠 桜人参  
菜の花

進肴 春野菜と  
黒毛和牛のみぞれ鍋  
和牛 春野菜 柚子

食事 浅利茶漬け  
浅利 大葉 山葵  
海苔 あられ

香彩 盛り合わせ  
季果盛り

水菓子

一七,000円

## Set Menu "Harukaze Kaiseki"

Small Appetizer  
Assorted Appetizers  
Seabream and Pureed Green Soybean Soup with Sakura Shrimp and Seaweed  
Today's Sashimi  
Grilled Fish served with Simmered Burdock Root and Lotus Root  
Simmered Bamboo Shoots and Black Rockfish  
Spring Vegetables and Wagyu Beef Hot Pot with Grated Daikon Radish  
Asari Chazuke (Rice with Japanese Soup Stock and Asari Clam)  
Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥17,000  
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:GMD①20260201

# しゃぶしゃぶ鍋会席

## 牛 生 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

## 島豚あぐ

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  
（二名様より）  
15,000円

お一人様  
（二名様より）  
15,000円

### 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。

甘く煮るけるような肉質の和牛  
真南風自家製のポン酢で



## 陶板焼き会席

先付・造り・温物・陶板・留椀  
食事・番彩・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  
お椀・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:GMD③20250710

# 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

手造り 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 牛タレ味噌煮  
牛タレ 糸瓜  
蔓柚子

## 二ノ膳

焼物 箕鍋黄金焼き  
チキン一夜干し  
蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 推薦 アーサ 美味餡

紙鍋 鳥豚あぐーゆし豆腐鍋  
鳥豚あぐー 白菜 白葱 苗

汁物 赤出汁

食事 白米

番物 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

Assorted Sashimi

Braised Beef Tongue, Sponge Gourd and Turnip in Miso Sauce

#### 【Ninozen (Second Serve)】

Golden-grilled Snapper with Stir-fried Mustard Greens

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

Local "Agu" Pork and "Yushi" Tofu Hot Pot with Vegetables

Red Miso Soup Steamed Rice 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

## 食事

うどん

薬味彩々

稲荷寿司

## 水菓子

フルーツあんみつ

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

サーレタス

トマト

四、四〇〇円

### 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:GMD⑤20250911



本日の造り盛り合わせ

天婦羅盛り合わせ

本日の焼魚

小鍋仕立て

県産黒毛和牛すき煮

焼き豆腐 添え菜 生卵 割り下

四、〇〇〇円  
三、五〇〇円  
時価

四、五〇〇円

一、〇〇〇円  
一、三〇〇円  
一、五〇〇円

糸碗蒸し

鮭糸漬け  
梅糸漬け

---

### 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

ジーマーミ豆腐(ピーナツ豆腐)

県産もずく

豆腐よう

ジーマーミ豆腐揚げ出し

紅芋ウムクジ揚げ

ラフテー

ゴーヤーチャンプルー

一、八〇〇円

二、〇〇〇円

一、二〇〇円

一、五〇〇円

一、〇〇〇円

一、〇〇〇円

一、〇〇〇円

一、一〇〇円

---

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。