

若夏会席

先付

アスパラギース
カリフラワー 甘エビ
マイクロトマト キヤビア

前菜

鶏手羽袖庵焼き 海老兜寿司
枝豆 白アスパラ阿茶羅
稚鮎南蛮漬け 鳴門烏賊
小芋胡麻クリーム掛け

吸物

清し仕立て
鮎並葛叩き
冬瓜 矢羽牛蒡 葛きり
木の芽

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

鱸蕃茄焼き
丸十檸檬蜜煮 酢取り茗荷

煮合

龍眼六子旨煮
長芋白煮 南瓜含め
スナップ豌豆 美味餡

進肴

黒毛和牛陶板焼き
添え菜 シークワーサー味噌

留碗

赤出汁

食事

玉蜀黍ご飯

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

11,000円

Set Menu "Wakanatsu Kaiseki"

Small Appetizer
Assorted Appetizers
Japanese Clear Soup with Greenling, Wax Gourd, Burdock and Arrowroot Starch Noodles
Today's Sashimi
Grilled Sea Bass with Tomatoes, Sweet Potato Simmered in Lemon Honey
Simmered Roll Eggs with Conger Eel
Served with Boiled Chinese Yam, Pumpkin, Snap Pea and Japanese Starchy Sauce
Grilled Japanese Black Wagyu on a Ceramic Plate Served with Vegetables, "Shikuwasa" Lime flavored Miso
Red Miso Soup Steamed Corn Rice Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥22,000
per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。 BFB-M:GMD①20260401

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 一〇,〇〇〇円

野菜の追加

一人前 二,五〇〇円

お一人様

一八,〇〇〇円

(二名様より)

真豚おしゃぶ

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 一〇,〇〇〇円

野菜の追加

一人前 二,五〇〇円

お一人様

一八,〇〇〇円

(二名様より)

Set Menu "Shabu-Shabu Nabe Kaiseki"

Shabu-Shabu with Okinawan Black Wagyu

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

[Refill] Beef : ¥12,000 per person Vegetables : ¥2,500 per person

¥18,000

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 : ¥10,000 per person Vegetables : ¥2,500 per person

¥18,000

per person *Minimum order 2 Persons

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

甘くと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・留椀
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
お椀・水菓子

お一人様

18,000円

お一人様

18,000円

Set Menu "Grilled Japanese Black Wagyu Kaiseki"

Small Appetizers, Sashimi, Steamed Dish,
Grilled Japanese Black Wagyu, Miso Soup, Rice, Pickles, Desserts

¥18,000
per person

Set Menu "Sushi Kaiseki"

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

¥18,000
per person

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

中鉢 グルグシ酢浸し

キウイ オクラ
トマト 卸し酢

造り 本日のお造り

花穂 山葵
土佐醤油

二ノ膳

冷鉢 紅芋饅頭

麩田舎煮 人参 美味餡

蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 椎茸 アーサ 美味餡

台物 島野菜と黒毛和牛のグリル焼き

島野菜 トマト ポン酢

汁物 赤出汁

ゆし豆腐 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

15,000円

Set Menu "Shima Gozen"

【Ichinozen (First Serve)】

3 kinds of Ryukyu Delicacies

Vinegared Double-lined Fusilier with Kiwi, Okra and Tomato

Today's Sashimi

【Ninozen (Second Serve)】

"Beniimo" Potato Bun with Simmered Wheat Gluten, Carrot and Japanese Starchy Sauce

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

Grilled Local Vegetable and Black Wagyu served with Ponzu

Red Miso Soup, Steamed Rice with Dried Young Sardines, Assorted Japanese Pickles, Seasonal Fruits

¥15,000

per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.

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

¥4,500

Set Menu "Kid's Plate"

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

¥4,500
per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan. All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。 BFB-M:GMD©20260401



本日の造り盛り合わせ

四、六〇〇円

天婦羅盛り合わせ

四、〇〇〇円

本日の焼魚

時 価

小鍋仕立て

五、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、七〇〇円

梅茶漬け

一、五〇〇円

茶碗蒸し

一、〇〇〇円

Japanese A la Carte

Today's Assorted Sashimi	¥4,600	Okinawan Black Wagyu Sukiyaki	¥5,500
Assorted Tempura	¥4,000	"Ochazuke" (Salmon)	¥1,700
Today's Grilled Fish	The Current Price	"Ochazuke" (Japanese Apricot)	¥1,500
		Steamed Egg Custard	¥1,000



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、三〇〇円

一、一〇〇円

一、二〇〇円

一、一〇〇円

一、七〇〇円

一、四〇〇円

二、三〇〇円

二、一〇〇円

Ryukyu A la Carte

"Umibudo" Okinawan Seaweed	¥1,300	Deep-fried Peanut Tofu	¥1,700
Okinawan Peanut Tofu	¥1,100	Deep-fried "Beniimo" Sweet Potato	¥1,400
Vinegared "Mozuku" Seaweed	¥1,200	"Rafute" (Braised Pork Belly)	¥2,300
"Tofuyo"	¥1,100	Goya Champuru	¥2,100

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。

BFB-M:GMD@20260401