

南からの風は

人を明るく元気に

してくれます

NICE TO MEET YOU



Maha e  
真南風  
JAPANESE RESTAURANT.

# 漁風会席

## 先付

炙り鰹と夏野菜の卸し和え  
茄子 パプリカ 水菜 葱

## 前菜

フルーツトマトチーズ  
無花果衣揚げ 鴨ロース  
セロリ土佐漬け 蒸し鮑  
蛸柔らか煮 白菜昆布メ

## 吸物

清し仕立て  
鰹 蓴菜 木耳  
青柚子 梅肉

## 造り

本日のお造り氷室盛り  
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

## 冷鉢

若鶏と冬瓜の梅香煮  
鶏 冬瓜 雲丹  
茗荷 生姜

## 進肴

黒毛和牛と空心菜の紫蘇鍋  
和牛 空心菜 ズッキーニ

## 留碗

赤出汁

## 食事

鰻とろろご飯  
国産鰻 やまと芋 葱 山葵

## 香彩

盛り合わせ

## 水菓子

季果盛り

# ¥26,000

## Set Menu "Ryofu Kaiseki"

Small Appetizer

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup with Conger Pike, Water Shield, Jew's Ear Mushroom, Green Yuzu and Grinded Plums

Today's Sashimi

Grilled Seasonal Fish with Sweet Potato Simmered in Lemon Honey

Cold served Simmered Chicken and Wax Gourd with Plum Flavor served with Sea Urchin and Japanese Ginger

Black Wagyu Beef and Water Spinach Shiso Hot Pot

Red Miso Soup Japanese Eel and Grated Yam Rice

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥26,000

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:GMD©20260710

# 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、〇〇〇円

野菜の追加

一人前 二、五〇〇円

お一人様

一、九、〇〇〇円

(二名様より)

## 島豚あぐー

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 一、〇〇〇円

野菜の追加

一人前 二、五〇〇円

お一人様

一、九、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

¥19,000

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 : ¥12,000 per person Vegetables : ¥2,500 per person

¥19,000

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

一九、〇〇〇円

お一人様

一九、〇〇〇円

Set Menu "Grilled Japanese Black Wagyu Kaiseki"

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

¥19,000  
per person

Set Menu "Sushi Kaiseki"

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

¥19,000  
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:GMD©20260401

# 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

夏野菜と

県産車海老の茶中寄せ

パプリカ ズッキーニ

占地 人参

造り

本日のお造り

花穂 山葵

土佐醤油

## 二ノ膳

蒸物

かりゆし金目養老蒸し

アワビ茸 山葵

ミニオクラ 美味餡

台物

黒毛和牛の蕃茄すき煮

トマト 空心菜 島豆腐

別皿 玉子

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

Summer Vegetables and Okinawan Prawn "Chakin" Style

Assorted Sashimi

### 【Ninozen (Second Serve)】

Steamed Local Fish with Grated Yam with Abalone Mushroom, Wasabi, Small Okra and Japanese Starchy Sauce

Simmered Black Wagyu, Tomato and Local Tofu with Sweet Soy Sauce Served with Egg

Red Miso Soup with "Yushi" Tofu, 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



海ぶどう	一、三〇〇円
ジーマーミ豆腐(ピーナッツ豆腐)	一、一〇〇円
県産もずく	一、二〇〇円
豆腐よう	一、一〇〇円
ジーマーミ豆腐揚げ出し	一、七〇〇円
紅芋ウルクジ揚げ	一、二〇〇円
ラフテー	二、三〇〇円
ゴーヤーチャンプルー	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	¥1,200
Vinegared "Mozuku" Seaweed	¥1,200	"Rafute" (Braised Pork Belly)	¥2,300
"Tofuyo"	¥1,100	Goya Champuru	¥2,100