

# 紅葉会席

## 先付

焼き胡麻豆腐

焼茄子 車海老 アワビ茸

柚子 あられ 鱈甲 餡

## 吸物

土瓶蒸し

松茸 鰻 三葉 酢橘

## 造り

本日のお造り

妻飾り 彩々 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

菊菜 牛巻き 煎餅

## 蓋物

蒸饅頭

小蒸 湯葉 銀餡

## 強肴

鴨 鍋

九条葱 青菜

## 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

盛り合わせ

## 留碗

赤出汁

## 水菓子

季果盛り合わせ

¥11,000 円

### Set Menu "Kouyou Kaiseki"

Small Appetizer

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

Today's Sashimi

Assorted Seasonal Dishes

Boiled Turnip Dumpling with "Yuba" and Japanese Starchy Sauce

Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

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

Assorted Japanese Pickles

Red Miso Soup Seasonal Fruits

¥22,000

per person

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 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。

# 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

## 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 一、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)

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 : ¥12,000 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。

甘くどろけるような肉質の和牛  
真南風自家製のポレ酢で

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

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, Steamed 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

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 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。

# 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  
秋野菜の琥珀寄せ

車海老 餅銀杏  
零余子 南瓜

造り 本日のお造り

妻飾り彩々 山葵  
土佐醤油

## 二ノ膳

蒸物 秋野菜とあぐりの焼豚  
海老芋 木の子

舞茸 鉄火味噌

蒸物 茶碗蒸し

台物 イセエビと蒸の水雲鍋  
島野菜 蒸イセエビ

食事 じゃこご飯

香物 盛り合わせ

汁物 赤出汁

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  
Amber Dashi Jelly with Okinawan Prawn and Autumn Vegetables  
Assorted Sashimi

#### 【Ninozen (Second Serve)】

Roasted Agu Pork and Seasonal Vegetable with Tekka-Miso  
Steamed Egg Custard  
Spiny Lobster and Turnip Mozuku Hot Pot  
Steamed Rice with Dried Young Sardines, Assorted Japanese Pickles  
Red Miso Soup, Seasonal Fruits

¥15,000  
per person

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 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。

# 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

## 水果子

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.  
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 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。



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 |

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 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。



|                 |        |
|-----------------|--------|
| 海ぶどう            | 一、二〇〇円 |
| ジーマーミ豆腐（ピーナツ豆腐） | 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 |
| 紅芋ウムクジ揚げ        | 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 |

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。