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 鼈甲餡

吸物 土瓶蒸し
松茸 鱧 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
鮒杉板焼き 銀杏
葉地神 栗チーズ 胡桃鼈甲
柿生ハム奉書巻き 味玉
菊菜牛巻き 煎餅

蓋物 蒸饅頭
小蕪 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 吸いとろろ

香彩 盛り合わせ

留碗 赤出汁

水菓子 季果盛り合わせ

二二、〇〇〇円

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

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　一二、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）

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　一二、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 : ￥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

お一人様
一八、〇〇〇円

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
一八、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

￥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 秋野菜とあぐーの焼豚
海老芋 木の子
舞茸 鉄火味噌

蒸物 茶碗蒸し

台物 ロブスターと蕪の水雲鍋
島野菜 蕪 ロブスター

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

一五、〇〇〇円

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
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

水菓子
フルーツあんみつ

四、五〇〇円

Set Menu "Kid's Plate"

Boiled Seasonal Vegetable with Japanese Soup Stocks
Fried Shrimp, Grilled Silver Salmon with Salt, Japanese Style Hamburger 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。

BFB-M:GMD⑤20260401

一品料理

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 県産黒毛和牛すき煮 焼き豆腐 添え菜 生卵 割り下	五、五〇〇円
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。

沖縄料理

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。