先 付 夏野菜胡 麻 クリー

豆茶中 白アスパラ阿条羅 鯛の子

吸

物

冬鮎瓜並

矢羽牛蒡

葛きり 木の茅

国

陶

眼 スナップ豌豆 美味餡 長芋白煮 子旨

紫蘇

あられ

季節の果物

山葵

土

佐醬

焼

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 "Nangoku-Kuroushi" Beef on a Ceramic Plate served with Vegtables, Green Onion and Ponzu "Ochazuke" (Clams), Perilla, "Arare" Crackers and Wasabi Assorted Japanese Pickles, Seasonal Fruits

¥17,000

10000日

季果盛り合わせ

赤出汁

白米

ちりめん



会席を二膳出しにてご用意いたしました。沖縄の食材をふんだんに使用した

猪口 小付け三 本日のおれた

夏野菜の黄き合わや岩鶏と

ムノ膳

意物 紅芋饅頭

別皿 五子 奥野菜野菜 ニラヤ 黒毛和牛と鳥野菜の五メ

推茸 アーサ 美味餡

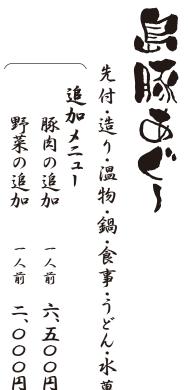
Set Menu "Shima Gozen"

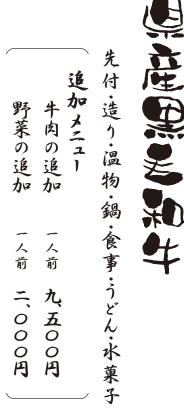
【Ichinozen (First Serve)】 3 kinds of Ryukyu Delicacies Assorted Sashimi Boiled Chicken and Seasonal Vegetables

[Ninozen (Second Serve)]

"Beniimo" Sweet Potato Bun with "Arare" Crackers and Japanese Starchy Sauce Savory Egg Custard with Shrimp, Chicken, "Shiitake" Mushroom and "Asa" Seaweed Simmered Japanese Beef and Local Vegetables served with Egg Steamed Rice with Dried Young Sardines, Red Miso Soup, Assorted Japanese Pickles, Seasonal Fruits

¥11,000







(二名様より) (二名様より)

) 三, 000回 大一人横

Set Menu "Shabushabu Nabe Kaiseki"

Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki

Small Appetizers, Sashimi, Side dish, Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki,
Steamed Rice, Udon noodles, Desserts

[Refill] Beef: 1plate more ¥9,500 per person Vegetables: 1plate more ¥2,000 per person

¥13,000 *Minimum order 2 Persons

Okinawan Pork "Agu" Shabushabu Nabeyaki

Small Appetizers, Sashimi, Side Dish, Okinawan Pork Shabushabu Nabeyaki,
Steamed Rice, Udon Noodles, Desserts

[Refill] Beef: 1plate more ¥6,500 per person Vegetables: 1plate more ¥2,000 per person

¥11,000 *Minimum order 2 Persons

を ますするで堪能ください。 程り寿司をで堪能ください。 た付・茶碗蒸し・造り たが、水菓子

とし、000m

Set Menu "Sushi Kaiseki"

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

¥13,000

エビフライ ユビフライ 温竜田揚げる デテトサラダ ポテトサラダ ポテトサラダ トマト

り野菜のお浸し

お子糕郷膳

水菓子稲荷寿司

三,000日

Set Menu "Kid's Plate" -

Boiled Seasonal Vegetable with Japanese Soup Stocks
Fried Shrimp, Fried Chicken "Tatsutaage", Deep-fried "Beniimo" Sweet Potato,
Potato Salad, Thick Japanese Omelet, Sunny Lettuce, Tomato
Udon with Inari Sushi
Anmitsu agar with Fruits.

¥3,000

無産黒毛和牛すき者 無条漬け 様条漬け

小鍋仕立了

黒毛和牛陶板焼き本日の焼魚



天婦羅盛り合わや本日の造り盛り合わせ

一、五〇〇円 一、五〇〇円 一、五〇〇円 一、五〇〇円 一、五〇〇円

-	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" (Plum)	¥1,300	
	Grilled Japanese Black Beef	¥9.500	Steamed Egg Custard	¥1,000	

ゴーヤーチャンプルー

紅芋ウムクジ揚げ

ジーマーで夏商場が

県産もずる

ジーマーで夏腐(ピーナツ夏腐)

中學科學

"Umibudou" Okinawan Seaweed ¥1,500 ¥1,100 Deep-fried Peanuts Tofu Deep-fried "Beniimo" Sweet Potato Okinawan Peanuts Tofu ¥1,000 ¥1,200 Vinegared "Mozuku" Seaweed "Rafute" (Glazed Pork) ¥2,000 ¥1,000 "Tofuyo" ¥1,000 Goya Champuru ¥1,800

Ryukyu A la Carte

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。