

# 若夏会席

## 先付

夏野菜胡麻クリーム和え  
白ダツ。パプリカ オクラ

## 前菜

鶏手羽袖庵焼き、海老兜寿司  
枝豆茶巾 白アス。ハラア茶羅  
稚鮎南蛮漬け 鯛の子

## 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

龍眼穴子旨煮  
長芋白煮 南瓜含め  
スナツプ豌豆 美味餡

## 進肴

南国黒牛陶板焼き  
添え菜 紅玉  
青葱 ポン酢

## 食事

浅利茶漬け  
紫蘇 あられ 山葵

## 香彩

盛り合わせ

## 水菓子

季節の果物

17,000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 "Nangoku-Kuroushi" Beef on a Ceramic Plate served with Vegetables, Green Onion and Ponzu  
"Ochazuke" (Clams), Perilla, "Arare" Crackers and Wasabi  
Assorted Japanese Pickles, Seasonal Fruits

¥17,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

# 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 小付け三種

造り 本日のお造り

花穂 山葵  
土佐醤油

冷鉢

若鶏と  
夏野菜の焚き合わせ

## 二ノ膳

煮物 紅芋饅頭

あらね 美味餡

蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 椎茸 アーサ 美味餡

台物

黒毛和牛と島野菜の玉子  
黒毛和牛 島野菜野菜 ニラ  
別皿 玉子

食事 白米 ちりめん

汁物 赤出汁

香物 盛り合わせ

水菓子 季果盛り合わせ

11,000円

### 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

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:FMD©20240401

# 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 九、五〇〇円

野菜の追加

一人前 二、〇〇〇円

お一人様

13,000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 六、五〇〇円

野菜の追加

一人前 二、〇〇〇円

お一人様

11,000円

(二名様より)

### 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

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

和食の美味しい一品と  
握り寿司を堪能ください。

# 寿司会席

先付・茶碗蒸し・造り  
天婦羅・握り寿司  
お椀・水菓子

お一人様

13,000円

## Set Menu "Sushi Kaiseki"

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

¥13,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:GMD③20230901

# お子様御膳

## 小鉢

旬野菜のお浸し

## メイン

エビフライ

鶏竜田揚げ

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

¥3,000

### 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

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。



本日の造り盛り合わせ

四、〇〇〇円

天婦羅盛り合わせ

三、五〇〇円

本日の焼魚

時 価

黒毛和牛陶板焼き

九、五〇〇円

小鍋仕立て

四、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、五〇〇円

梅茶漬け

一、三〇〇円

茶碗蒸し

一、〇〇〇円

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

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。



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

1,100円

1,000円

1,000円

1,000円

1,500円

1,200円

2,000円

1,800円

### Ryukyu A la Carte

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

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 are subject to service charge.  
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。