

先 付 菊菜とアワビ黄お浸

胡 カラスミ 麻

猹

九鍋

松瓶 蒸

吸

茸

秋

鱧

季果盛り合わせ 種

花穂 回

佐 B

曲

吸いぐろろ 鲑

Set Menu "Kouyou Kaiseki"

五

Small Appetizer Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup "Dobin-mushi" Style with "Matsutake" Mushrooms and Conger Pike Today's Sashimi Assorted Seasonal Dishes

Boiled "Ebi-imo" Taro, Small Turnip, "Yuba" and Carrot and "Tekka-Miso" Japanese Condiment Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

Mixed Miso Soup with Local "Yushi-Tofu" and "Nameko" Mushrooms Steamed Rice with Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Grilled Salmon, "Wasabi", Seaweed and Grated Yam Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥17,000

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。

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

七,000日

三,000日

水菓子 季果盛り合わせ



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

造り 本日のお造 造り 本日のお造

花穂 山葵 土佐磐日のお造り

曲

米

出

11

シークヮーサージュレ夏野菜・イクラ

三種

易野菜 温度五工思毛和牛トマトすき者

月膳

オクラ ポン酢赤マチの冷しらり

Set Menu "Shima Gozen"

[Ichinozen (First Serve)]

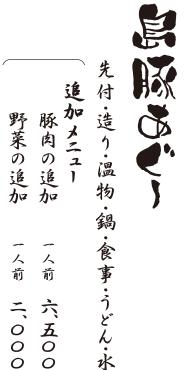
3 kinds of Ryukyu Delicacies

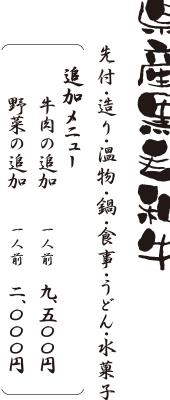
Cold Grated Yam Soup Style with Wax Gourd, Summer Vegetables, Salmon Roe and "Shikuwasa" Lime Jelly Assorted Sashimi

[Ninozen (Second Serve)]

Cold Boiled Ruby Snapper, Eggplant and Okra with Ponzu Simmered Japanese Beef and Tomatoes with Sweet Soy Sauce, Served with Local Vegetables and Hot Spring Egg Steamed Rice, Red Miso Soup, Assorted Japanese Pickles, Steamed Rice, Seasonal Fruits

¥13,000







一三、000円

一天、000円

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: ¥9,500 per person Vegetables: ¥2,000 per person

¥15,000

per person *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: $\$6,\!500$ per person Vegetables: $\$2,\!000$ per person

¥13,000

per person *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。

真南風自家製のポン酢

1 水温 物 陶 板 椀

握り寿司をご堪能ください

お 椀付

·水菓子

碗 蒸

Set Menu "Grilled Japanese Black Beef Kaiseki" –

Small Appetizers, Sashimi, Savory Egg Custard, Grilled Japanese Black Beef, Miso Soup, Rice, Pickles, Desserts

¥13,000

Set Menu "Sushi Kaiseki" -

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

¥13,000

エピフライ銀銭塩焼き和風ハンバーグ和風ハンバーグを発き五子サニーレタストマト

小鉢

お子紫郷繪

水菓子

食事 うどん 薬味彩々

P. 000E

— Set Menu "Kid's Plate" —

Boiled Seasonal Vegetable with Japanese Soup Stocks
Fried Shrimp, Grilled Silver Salmon with Salt, Japanese Style Hamburger, Deep-fried "Beniimo" Potato,
Potato Salad, Thick Japanese Omelet, Sunny Lettuce, Tomato
Udon with Inari Sushi
Anmitsu agar with Fruits.

¥4,000per person

本日の造り盛り合わせ 天婦羅盛り合わせ 本日の焼魚 一年 日の焼魚 焼き豆腐 添え菜 生卵 経条漬け

高端高

一、三 五 000円 一、五 000円 円 円 円 何 円

割り下

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
		Steamed Egg Custard	¥1,000

ゴーヤーチャンプルー

紅芋ウムクジ揚げ

ジーマーで豆腐揚げ山

豆腐よう

県産もずる

ジーマーで豆腐(ピーナツ豆腐)



Ryukyu A la Carte "Umibudou" Okinawan Seaweed ¥1,100 Deep-fried Peanuts Tofu ¥1,500 Okinawan Peanuts Tofu Deep-fried "Beniimo" Sweet Potato ¥1,000 ¥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。