



な-くに：方言でふるさと

一口前菜

本日のオードブル

本日のチャンプルー

国産黒毛和牛フィレ (100g)

又は

県産黒毛和牛サーロイン (130g)

季節野菜の彩りサラダ

お食事セット

(御飯、椀物、飯の友三点盛り)

龍潭特製デザート

コーヒー又は紅茶

¥13,000

Na-kuni

Assorted Appetizer

Champuru

Japanese Black Beef Filet (100g) or Okinawan Black Beef Sirloin (130g)

Seasonal Vegetables

Colorful Salad

Rice Set (Rice, Soup, and Japanese Pickles)

Dessert, Coffee or Tea

¥13,000

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

御飯をガーリックライスに変更ご希望の場合は、上記の料金を¥650を追加させていただきます。

We will add 650 yen to the price in case of a change from rice to garlic rice.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。

For rice production information, please ask our staff.

龍香

一口前菜

本日のオードブル

活カナダ産オマール海老の香草焼き（半尾）

本日のチャンプルー

国産黒毛和牛フィレ（100g）

又は

県産黒毛和牛サーロイン（130g）

季節野菜の彩りサラダ

お食事セット

（御飯、椀物、飯の友三点盛り）

龍潭特製デザート

コーヒー又は紅茶

※二名様より承ります
16,000

Ryu-kou

Assorted Appetizer

Fresh Lobster (Half)

Champuru

Japanese Black Beef Filet (100g) or Okinawan Black Beef Sirloin (130g)

Seasonal Vegetables

Colorful Salad

Rice Set (Rice, Soup, and Japanese Pickles)

Dessert, Coffee or Tea

Available for group of two or more

¥16,000

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

御飯をガーリックライスに変更ご希望の場合は、上記の料金に¥650を追加させていただきます。

We will add 650 yen to the price in case of a change from rice to garlic rice.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。

For rice production information, please ask our staff.



一口前菜

本日のオードブル

活イセエビ焼き(半尾)

本日のチャンプルー

国産黒毛和牛フィレ(100g)

又は

県産黒毛和牛サーロイン(130g)

季節野菜の彩りサラダ

お食事セット

(御飯、椀物、飯の友三点盛り)

龍潭特製デザート

コーヒー又は紅茶

19,000円

※二名様より承ります

Ryu-tan

Assorted Appetizer

Champuru

Fresh Japanese Spiny Lobster (Half)

Japanese Black Beef Filet (100g) or Okinawan Black Beef Sirloin (130g)

Seasonal Vegetables

Colorful Salad

Rice Set (Rice, Soup, and Japanese Pickles)

Dessert, Coffee or Tea

Available for group of two or more

¥19,000

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。
All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。
For rice production information, please ask our staff.



先付

3種のオードブル

今帰仁アグーのバラスモークとアスパラ添え

活鮑のステーキ フラワーソルトと共に

フォアグラのソテー 県産キノコのソース

彩りサラダ

黒毛和牛サーロイン（一三〇g）又はフィレ（一〇〇g）

焼き野菜を添えて

ガーリックライス（香の物・海老汁）

龍潭特製デザート（コーヒー又は紅茶）

¥22,000

Ryushu

Small appetizer

3 kinds of appetizers

Rose smoked Nakijin Agu pork served with asparagus

Abalone steak with flower salt

Sautéed foie gras with mushroom sauce

Seasonal Salad

Local Japanese black beef sirloin (130g) or tenderloin (100g) steak
with grilled vegetables

Garlic rice with pickles and shrimp soup

Ryutan's original dessert with coffee or tea

¥22,000

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。

All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。

For rice production information, please ask our staff.

一品料理

前菜

豆腐蓉

海ぶどう

前菜の三点盛り

サラダ

プティサラダ

彩りサラダ

七〇〇円

八〇〇円

一、三〇〇円

四〇〇円

四〇〇円

八〇〇円

A La Carte

Appetizers

Tofuyo ￥700
Okinawan seaweed “umibudou” ￥800
Appetizers ￥1,300

Salad

Small Salad ￥400
Colorful Salad ￥800

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。
All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

鉄板焼きには3種の特製タレ、沖縄の塩が添えられています。
We will serve each of the above menu with 3 original sauces and Okinawan salt.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。
For rice production information, please ask our staff.

一品料理

魚介

海ぶどう添え

本日の鮮魚焼き(一四〇g)

活オマール海老一尾

活鮑(約二〇〇g)

活伊勢海老一尾

三、五〇〇円

八、〇〇〇円

一、二、〇〇〇円

一、八、〇〇〇円



A La Carte

Seafood with Okinawan Seaweed “UMIBUDO”

Fresh Fish (140g)	¥3,500
Fresh Lobster	¥8,000
Fresh Abalone (About 200g)	¥12,000
Fresh Spiny Lobster	¥18,000

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。
All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

鉄板焼きには3種の特製タレ、沖縄の塩が添えられております。
We will serve each of the above menu with 3 original sauces and Okinawan salt.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。
For rice production information, please ask our staff.



季節の野菜添え

今帰仁アグー豚

100g

¥3,000

和牛フィレ

100g
150g

¥9,500
¥13,000

国産黒毛和牛サーロイン

200g

¥13,000

A La Carte

Meat with Seasonal Vegetable

“AGU” Pork	100g	¥3,000
Japanese Beef Fillet	100g	¥9,500
	150g	¥13,000
Japanese Beef Sirloin	200g	¥13,000

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。
All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

鉄板焼きには3種の特製タレ、沖縄の塩が添えられております。
We will serve each of the above menu with 3 original sauces and Okinawan salt.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。
For rice production information, please ask our staff.

一品料理

鉄板料理

フォアグラの鉄板焼き
(100g) 2,000円

島豆腐のステーキ 1,000円

旬の野菜焼き 1,000円

本日のチャンプルー 1,200円

ご飯物

お食事セット

(碗物・飯の友三品盛り)

700円

ガーリックライス

(碗物・香の物)

1,200円

デザート

アイスクリーム

(コーヒー又は紅茶)

1,000円

アイスクリーム

600円

A La Carte

Teppanyaki

Foie Gras Steak (100g)	¥2,000
Okinawan Tofu Steak	¥1,000
Seasonal Vegetables	¥1,000
Champuru of the Day	¥1,200

Rice

Rice Dish Set (Soup, Pickles)	¥700
Garlic Rice (Soup, Pickles)	¥1,200

Dessert, Coffee or Tea

Ice Cream (Coffee or Tea)	¥1,000
Ice Cream	¥600

上記料金に別途、10%のサービス料、および税金が加算されます。
All prices are subject to consumption tax and 10% service charge.

鉄板焼きには3種の特製タレ、沖縄の塩が添えられております。
We will serve each of the above menu with 3 original sauces and Okinawan salt.

お米の産地情報についてはスタッフにお聞きください。
For rice production information, please ask our staff.