

～ 仲秋会席 ～

造	前	椀	先
里	菜	盛	附
旬肴盛り合わせ 花穂 妻飾り 山葵 土佐正油	鮎有馬煮 零余子カステラ 蛸柔煮 小茅田楽 粟麩 鱈甲胡桃 猪口 烏賊海鼠腸和え	清まし仕立 鱧葛打ち 早松茸 軸菜 柚子 梅肉	胡椒豆腐 ピスタチオ 枸杞の実 焼き帆立 菠薐草 茸彩々 菊花 美味だし 山葵
水菓子	食	蓋	焼
香物	事	物	肴
季節盛り合せ	鮭梅茶漬け 三つ葉海苔霰 又は 鱈雑炊 葱 ぼん酢	フオアグラ煎り焼き 蕪 青梗菜 馬鈴薯庵 パプリカ 粒芥子	カマス袖庵焼き 銀杏素揚げ 焼き椎茸
			凌
			ぎ
			筋子袖香漬け 楚蟹 三つ葉 酢飯

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer,
Grilled Dish, Stewed Dish, Rice in Tea or Zo-sui, Dessert

¥10,500

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

10,500円

会席料理

楓 かえで

櫻 いりやま

先附・椀盛・前菜・お造り・しの凌ぎ
煮物・食事・水菓子

先附・椀盛・前菜・お造り・しの凌ぎ
焼物・煮物・食事・水菓子

六,200円

八,100円

SET MENUS

"KAEDE"

¥6,200

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer, Steamed dish,
Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Dessert

"KEYAKI"

¥8,100

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer, Grilled dish,
Steamed dish, Rice and Miso Soup, Assorted Pickles, Dessert

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

みやび
雅

111,000円

あまかせ料理に予約して頂く。

いなみ
伊波

16,000円

旬の食材を活かしたお料理の予定です。

季節の食材を活かしたお料理の予定です。

季節の食材を活かしたお料理の予定です。

SET MENU

"MIYABI"

¥12,400

Appetizers, Clear Soup, Grilled Dish, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish,
Stewed Dish, Side Dish, Grilled okinawan Beef on Hot iron plate,
Rice and Miso Soup, Dessert

"INAMI"

¥16,000~

Only fresh and seasonal ingredients are needed to order to prepare such meal.

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

寿司

寿司会席

八,200円

先附・お向・焼物・蓋物
寿司・汁・椀・水菓子

寿司盛合せ

四,300円

先附・寿司・汁・椀・水菓子

SET MENUS

SUSHI

Sushi Kaiseki ¥8,200

A selection of various delicacy dishes for which the main dish is sushi

Assorted plate of Sushis ¥4,300

Including appetizer, soup and dessert

Kindly ask your Chef or waiting staff for the selection of the day

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

鍋物

※あえ様も承ります。

牛しゃぶしゃぶ会席

13,800円

牛しゃぶしゃぶ

9,500円

お肉のお替り 2,500円

野菜のお替り 1,000円



鳥豚しゃぶしゃぶ会席

11,000円

鳥豚しゃぶしゃぶ

5,800円

お肉のお替り 2,500円

野菜のお替り 1,900円

SET MENUS

NABEMONO

*Minimum order from 2 persons

Shabu - Shabu with Beef (Course style)

Two Kind of Appetizers, Assorted Sashimi, Shabu-Shabu with Beef,
Rice or Noodles, Seasonal Fruits

¥12,800

Shabu - Shabu with Beef

Appetizers, Shabu-Shabu with Beef, Rice or Noodles, Seasonal Fruits

¥9,500

Shabu - Shabu with Pork (Course style)

Two Kind of Appetizers, Assorted Sashimi, Shabu-Shabu with Pork,
Rice or Noodles, Seasonal Fruits

¥8,100

Shabu - Shabu with Pork

Appetizers, Shabu-Shabu with Pork, Rice or Noodles, Seasonal Fruits

¥5,800

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

一品料理

鯛のかぶと煮

三、九〇〇円

野菜炊き合わせ

一、八〇〇円

旬菜とスープ

一、八〇〇円

茶碗蒸し

一、〇〇〇円

本日の吸物

一、一〇〇円

黒毛和牛陶板焼き

七、七〇〇円

造り

お造り盛合せ

五、〇〇〇円

白身魚うす造り

三、〇〇〇円

焼物

銀鱈西京焼き

二、二〇〇円

本日の焼物

一、七〇〇円

FOOD ITEMS

A LA CARTE

Simmered Sea-bream head with Soy Sauce	¥3,900
Simmered Mixed Vegetables	¥1,800
Stewed Pork and Vegetables	¥1,800
Savory cup custard	¥1,000
Today's Clear Soup	¥1,100
Grilled Japanese Beef on Hot iron plate	¥7,700
Assorted Sashimi	¥5,000
White fish Sashimi	¥3,000
Miso-grilled Black cod	¥2,200
Today's grilled dish	¥1,700 ~

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。

琉球珍味

海ぶどう

一、〇〇〇円

島水雲酢

九〇〇円

豚耳皮

九〇〇円

烏賊墨塩辛

八〇〇円

島らっきょう

一、三〇〇円

豆腐よう

九〇〇円

琉球珍味盛合せ

三、〇〇〇円

揚物

天婦羅盛合せ

三、二〇〇円

田芋コロッケ

一、三〇〇円

ご飯もの

スープ雑炊

一、五〇〇円

蟹雑炊

一、三〇〇円

お茶漬け(鮭・梅)

一、二〇〇円

茶そば(温・冷)

一、〇〇〇円

稲庭うどん(温・冷)

一、二〇〇円

FOOD ITEMS

DELICACIES

Okinawan "Umibudou" Seaweed	¥1,000
Okinawan "Mozuku" Seaweed	¥900
Pork ear dish	¥900
Cuttlefish pickled in Salt	¥800
Pickled Okinawan Shallot	¥1,300
Tofu-yo	¥900
Assorted Appetizer	¥3,000

TEMPURA A LA CARTE

Assorted Tempura	¥3,200
Okinawan "Taro" Potato Croquette	¥1,300

RICE DISHES

Soft Shell Turtle Porridge	¥1,500
Crab Meat Porridge	¥1,300
Rice in Tea (Plum or Salmon)	¥1,200
Green Tea Cold Noodles	¥1,000
Inaniwa Udon	¥1,200

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用いたしております。

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

上記の料金には、10%のサービス料が含まれております。別途、税金が加算されます。