



島寿司と琉球御膳

Okinawan cuisine-inspired set menu

5,000

コース メニュー + コースに合わせたワインペアリングセット7,400
set menu + wine pairing 7,400

琉球珍味三種
ミミガー味噌和え
ジーマーミー豆腐
にが菜と島豆腐の白和へ

お造り
近海物三種盛り
海ぶどう あしらい一式

煮物
ミーバイのマス煮
冬瓜 青パパイヤ 島豆腐

焼き物
ソーキの炙り焼き ヘチマの島味噌田楽

揚げ物
グルクン唐揚げと
島野菜天婦羅盛り合せ
紅芋 ハンダマ ゴーヤ 人参
島ラッキョウ 沖縄の塩 柑橘

島寿司盛り合せ
鮪 ミーバイ セーイカ
もずく軍艦 ゴーヤ細巻、からし菜細巻

止め椀
赤出汁

甘味
沖縄風ぜんざいとサーターアンダギー

starters

mimiga, pig's ears seasoned with miso
jimami tofu, infused with peanuts
nigana leaves and Okinawan tofu

sashimi

sashimi of fresh local fish -3 varieties-
umi budo green caviar

nimono - simmered foods-

stewed mibai grouper
winter melon, green papaya, Okinawan tofu

grill

fire-roasted pork ribs, local miso

fried

deep-fried gurukun
tempura of local vegetables
purple potatoes, purple spinach
baby onions, Okinawan salt, citrus fruits

sushi

tuna, mibai grouper, squid, mozuku seaweed
goya roll, karashina mustard green roll

soup

akadashi black miso soup

seasonal dessert

zenzai soup with red beans
and sata andagi Okinawan doughnuts

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



南国御膳

～あわび・ロブスター・黒毛和牛を使って～

Chef's selection menu

with high-grade Japanese "kuro wagyu" black beef, lobster and abalone

7,000

コース メニュー + コースに合わせたワインペアリングセット 9,400
set menu + wine pairing 9,400

前菜

もずく寄せ 芥子酢味噌 豆苗
海ぶどう
ミミガーピーナッツ和え クコの実

starters

mozuku seaweed, poppy seed vinegared-miso,
sprouts, sea grape,
mimiga pig's ears with peanuts and wolfberries

お造り

近海物三種盛り
あしらい一式

sashimi

sashimi of fresh local fish -3 varieties-
umi budo green caviar

焼き物

あわび・ロブスターの南国鉄焼き
～ピパーツの香り～
パイナップル・蓮根・大根卸し

grill

lobster and abalone,
seasoned with Ishigaki long pepper
served with pineapple, lotus root and daikon

箸休め

フーチバーシャーベット

sorbet

Okinawan mugwort leaf

強肴

黒毛和牛と島豆腐のステーキ
玉葱・沖縄のお塩・シークワサー練り塩

steak

Japanese kuro wagyu black beef
with onions and Okinawan lime-infused salt

お食事

白飯 香の物
追加1,200円にて白飯から島寿司へ変更致します。

choice of rice or sushi

white rice, with house-pickled vegetables
or seasonal sushi (+1,200 yen)

止め椀

ロブスターの味噌汁

soup

lobster miso soup

甘味

さとうきびアイスクリーム入りあまがし

seasonal dessert

zenzai soup with red beans
and sugarcane ice cream

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



お子様御膳
kids menu

designed to tempt our youngest diners
perfect for 3-8 years

2,400

お食事
お子様寿司盛合せ

sushi
white fish, salmon, egg, prawn, tuna roll

麺
温かいうどん

noodles
hot udon noodles

替り皿
和牛ミニステーキ

grill
mini steak

揚げ物
鶏竜田揚げ
海老フライタルタルソース添え
ポテトフライ

fried
bites of deep-fried chicken
fried prawns
fried potatoes

蒸し物
茶碗蒸し

steamed
steamed egg pudding, delicious and simple

甘味
さとうきびアイスクリーム

dessert
sugarcane ice cream

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



沖縄料理 typical Okinawan dishes

琉球珍味盛り合わせ：島らっきょう、ミミガー、豆腐よう、 ニガナー白和え、ジーマーミー豆腐 assortment of traditional Okinawan delicacies: fermented tofu, peanut tofu, nigana leaves, Okinawan shallots	1,600
豆腐よう "tofu-yo" aged tofu salted, dried, then steeped in awamori	800
もずく酢 "mozuku-su" vinegared mozuku seaweed	800
ジーマーミー豆腐 jimami tofu, infused with the aroma of peanuts	800
島ラッキョウ土佐和え Okinawan shallots, lightly pickled with salt	1,300
海ぶどう "umi budo" locally cultivated seaweed also known as green caviar	1,200
あぐー豚入りゴーヤーチャンプルー goya chanpuru Okinawan stir fry wit bitter melon, eggs, tofu and Agu pork	1,500
ラフテー rafte chopped pork belly slowly simmered with brown sugar and awamori	800

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



寿司 sushi

にぎり寿司盛り合せ 小鉢・赤出汁付き 4,000
Chef's selection of sushi,
served with peanut tofu and black miso soup

ちらし寿司 小鉢・赤出汁付き 3,000
"chirashi sushi",
raw fish laid over a bed of vinegared sushi rice,
with peanut tofu and black miso soup

お造り sashimi

造り盛合せ 4,500
assorted sashimi selection

本鮪とろ造り 5貫 4,000
"O-toro", bluefin tuna belly (5)

まぐろ造り 9貫 2,300
sashimi of tuna (9)

(活) 伊勢海老 時価
live Ise lobster (whole) market price

煮物・蒸し物 mushi-mono and nimono steamed and simmered dishes

野菜の炊き合せ 1,000
the daily "takiawase"
-assortment of separately-simmered vegetables in season-

あぐー豚入り茶碗蒸し 800
steamed egg pudding with Agu pork

アグー豚の小鍋仕立 1,600
Okinawan Agu pork hotpot "kobachi" (small bowl)

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



焼き物 from the grill

黒毛和牛炙り焼き Kuroge Wagyu black cattle beef, lightly seared	(120 g)	4,500
沖縄県産車海老の塩焼き (2本) locally caught Kuruma-ebi prawns (2), salt-grilled		1,800

揚げ物 tempura and fried

天婦羅盛合せ assortment of seafood and vegetables in season		3,200
沖縄県産車海老の天婦羅 (2本) locally caught Kuruma-ebi prawns (2)		1,800
鶏竜田揚げ chicken prepared "tatsuta age" -quickly marinated and fried in hot oil until golden-		800

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



ご飯物・麺類
rice bowl dishes and noodles

黒毛和牛ステーキ重 (小鉢、香の物、赤出汁付き) Kuroge Wagyu black cattle beef steak served over rice, accompanied by black miso soup	(120 g)	5,500
鮭茶漬 salmon "chazuke", soaked with green tea		800
蟹雑炊 crab porridge		1,200
ご飯セット (白飯、赤出汁、香の物) steamed white rice, pickles and "akadashi" -black miso soup-		600
天婦羅付き日本そば (温・冷) Japanese soba noodles served either hot or cold, with tempura		1,600
天婦羅付きうどん (温・冷) udon noodles served either hot or cold, with tempura		1,600
天婦羅付き茶そば (温・冷) green tea-infused soba noodles served either hot or cold, with tempura		1,800
沖縄そば (ソーキ入り) authentic Okinawan-style soba with flour noodles topped with "soki", spare ribs		1,200

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



甘味 seasonal desserts

季節の果物盛合せ (内容はお尋ね下さい) seasonal fruit platter	2,500
アイスクリーム (内容はお尋ね下さい) ice cream, flavour of the day	400
シャーベット (内容はお尋ね下さい) fruit sorbet, flavour of the day	400
フーチバーシャーベット Okinawan mugwort leaf sorbet	450
さとうきびアイスクリーム入りあまがし "zenzai soup", with red beans and sugarcane ice cream	600

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

※表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have. All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.