



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。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
※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。  
All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

黒毛和牛ロース～しゃぶしゃぶコース 1人前  
Shabu shabu set menu with Japanese black beef

〈前菜〉

もずく寄せ 島菜の浸し ミミガーピーナツ和え

Assortment of local delicacies mozuku seaweed

Mimiga pig's ear flavoured with peanuts

〈お造り〉

本日のおすすめ三種盛り 海ぶどう

あしらい一式

Sashimi of seasonal fish (3 varieties)

Sea grape caviar, condiments

〈しゃぶしゃぶ〉

黒毛和牛ロース 150g

新鮮野菜色々

沖縄そば麺

150 g of your preferred choice of beef

Prepared shabu shabu in front of you

Assortment of local vegetables in season

Okinawan soba -buckwheat noodles

〈食事〉

白飯 赤出汁 香の物

Steamed white rice, pickles and akadashi red miso soup

〈甘味〉

水菓子

Fruit

¥11,300

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

黒毛和牛ロース～すき焼きコース 1人前  
Sukiyaki set menu with Japanese black beef

〈前菜〉

もずく寄せ 島菜の浸し ミミガーピーナツ和え

Assortment of local delicacies mozuku seaweed

Mimiga pig's ear flavoured with peanuts

〈お造り〉

本日のおすすめ三種盛り 海ぶどう

あしらい一式

Sashimi of seasonal fish (3 varieties)

Sea grape caviar, condiments

〈すき焼き〉

黒毛和牛ロース 150g

長葱 焼き豆腐 県産えのき しめじ 糸こんにゃく

温度玉子

150 g of your preferred choice of beef

Prepared sukiyaki in front of you

Naga negi onion, grilled tofu, enoki and shimeji

Mushrooms, devil's tongue noodles, soft boiled egg

〈食事〉

白飯 赤出汁 香の物

Steamed white rice, pickles and akadashi red miso soup

〈甘味〉

水菓子

Fruit

¥11,300

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

島寿司と琉球御膳  
Okinawan cuisine-inspired set menu

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

Mimiga, pig's ears seasoned with miso

Jimami tofu, infused with the aroma of peanuts

nigana leaves and Okinawan tofu

お造り

近海物三種盛り 海ぶどう あしらい一式

Sashimi of fresh local fish -3 varieties- green caviar

煮物

ミーバイのマース煮 冬瓜 青パパイヤ 島豆腐

Stewed mibai grouper winter melon, green papaya, Okinawan tofu

焼き物

ソーキの炙り焼き ヘチマの島味噌田楽

Fire-roasted pork ribs, sponge gourd, local miso

揚げ物

グルクン唐揚げと島野菜天婦羅盛り合せ

Deep-fried gurukun tempura of local vegetables

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

Tuna, mibai grouper, squid, mozuku seaweed

Goya roll, karashina mustard green roll

止め椀

赤出汁

Akadashi, red miso soup

甘味

沖縄風ぜんざいとサーターアンダギー

Zenzai soup with red kidney beans and barley, sata andagi doughnuts

¥5,800

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

## 南国御膳

### Chef's selection menu

#### 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

Mozuku seaweed terrine, vinegared-miso

Sprouts, sea grapes, mimiga pig's ears, with peanuts and gooseberry

#### お造り

近海物三種盛り あしらい一式

Sashimi of fresh local fish -3 varieties-

#### 焼き物

あわび・ロブスターの南国燗焼き ~ピパーツの香り~

パイナップル・蓮根・大根卸し

Lobster and abalone, seasoned with Ishigaki long pepper

Served with pineapple, lotus root and daikon radish

#### 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

Selected kuroge-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 steamed white rice or

Sushi assortment of seasonal fish (+¥1,200)

#### 止め椀

ロブスターの味噌汁

Lobster miso soup

#### 甘味

さとうきびアイスクリーム入りあまがし

Seasonal confectionery with sugarcane ice cream

¥8,100

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

お子様御膳

Kids menu

お食事

お子様寿司盛合わせ

White fish, salmon, egg, prawn, tuna roll

麺

温かいうどん

Hot udon noodles

替り皿

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

Bites of deep-fried chicken

Fried prawns

Fried potatoes

蒸し物

茶碗蒸し

Steamed egg pudding, delicious and simple

甘味

さとうきびアイスクリーム

Sugarcane ice cream

¥2,800

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

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  
Fermented tofu, peanut tofu, nigana leaves, Okinawan shallots  
¥1,800

豆腐よう  
Aged tofu salted, dried, then steeped in awamori  
¥900

もずく酢  
Vinegared mozuku seaweed  
¥900

ジーマーミー豆腐  
Jimami tofu, infused with the aroma of peanuts  
¥900

島ラッキョウ土佐和え  
Okinawan shallots, lightly pickled with salt  
¥1,500

海ぶどう  
Locally cultivated seaweed also known as 'green caviar'  
¥1,400

あぐー豚入りゴーヤーチャンプルー  
Okinawan stir fry wit bitter melon, eggs, tofu and agu pork  
¥1,700

ラフテー  
Chopped pork belly slowly simmered  
With brown sugar and awamori  
¥900

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。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
※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。  
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 beef steak

Served over rice, accompanied by red miso soup

¥6,300

鮭茶漬

Salmon chazuke, soaked with green tea

¥900

蟹雑炊

Crab porridge

¥1,400

ご飯セット (白飯・赤出汁・香の物)

Steamed white rice, pickles and akadashi red miso soup

¥700

天婦羅付き日本そば (温・冷)

Japanese soba noodles

Served either hot or cold, with tempura of vegetables and seafood

¥1,800

天婦羅付きうどん (温・冷)

Udon noodles served either hot or cold,

With tempura of seasonal vegetables and seafood

¥1,800

天婦羅付き茶そば

Green tea-infused soba noodles served either hot or cold,

With tempura of seasonal vegetables and seafood

¥2,100

沖縄そば (ソーキ入り)

Authentic Okinawan-style soba with flour noodles

Topped with soki, boneless spare ribs

¥1,400

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.



寿司・お造り・煮物・蒸し物  
Sushi,sashimi,steamed and simmered dishes

にぎり寿司盛り合せ（小鉢・赤出汁付き）

Chef's selection of sushi,  
Served with peanut tofu and red miso soup  
¥4,600

ちらし寿司（小鉢・赤出汁付き）

Chirashi sushi -raw fish laid over a bed of vinegared sushi rice  
With peanut tofu and red miso soup  
¥3,500

造り盛り合せ

Assorted sashimi selection  
¥5,200

本鮪とろ造り 5貫

O-toro, sashimi of bluefin tuna belly (5 pieces)  
¥4,600

まぐろ造り 9貫

Sashimi of tuna (9 pieces)  
¥2,600

野菜の炊き合せ

Assortment of separately-simmered vegetables in season  
¥1,200

あぐ一豚入り茶碗蒸し

Steamed egg pudding with agu pork  
¥900

あぐ一豚の小鍋仕立

Okinawan agu pork hotpot -kobachi (small bowl)  
¥1,800

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。  
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.  
※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。  
All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.

**お勧め**  
**Recomendation**

(活) 伊勢海老

Live Ise lobster (whole)

Choice of sashimi or sautéed in butter

The lobster shells and head are used for a luxurios miso soup

時価

Market price

焼き物・揚げ物

From the grill, tempura and fried

黒毛和牛炙り焼き

Kuroge wagyu black beef, seared

¥5,200

沖縄県産車海老の塩焼 (2本)

Locally caught kurumaebi prawns (2pieces), salt-grilled

¥2,100

天婦羅盛合せ

Tempura assortment of seafood and vegetables in season

¥3,700

沖縄県産車海老の天婦羅 (2本)

Locally caught kurumaebi prawns (2 pieces)

¥2,100

鶏竜田揚げ

"Tatsuta age" chicken

Quickly marinated and fried in hot oil until golden

¥900

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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

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)

Chef's dessert selection

¥2,900

アイスクリーム (内容はお尋ね下さい)

Ice cream, flavour of the day

¥500

シャーベット (内容はお尋ね下さい)

Fruit sorbet, flavour of the day

¥500

フーチバーシャーベット

Okinawan mugwort leaf sorbet

¥550

さとうきびアイスクリーム入りあまがし

Zenzai soup, with red beans kidney and barler 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。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※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。

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.