



*Kanucha Resort* Okinawa 4,000円コース

4,000yen course ( per person )

# 付き出し

Appetizer

牛サーロイン Beef strip loin

#### 旨味牛赤身 Lean beef

## 旨味牛肩肉

Beef chuck roll

## 沖縄県産キビまる豚肩ロース

Okinawa Prefecture KIBIMARU pork butt

## やんばるハーブ鶏もも肉

Yanbaru (Northen Okinawa) herb chicken thigh

### 天使の海老

Angel srimp

## 殻付きホタテ

Scallops in half-shell

# 花イカ Squid flower

粗挽きソーセージ Coarsely ground sausages

# いろいろ焼き野菜 Sliced vegetables

ライス Rice

サイドメニュー Side menu 本日のスープ Soup of the day	600 円	おすすめ白菜キムチ (150g) Special kimchi(korean pickles)(150g)	650 円
海ぶどう、ツナ、玉子の和風サラダ Japanese style salada with umibudou seaweed tuna an	<b>1,300</b> 円		
色々野菜のミックスサラダ バルサミコソース パルミジャーノチーズと共に Varlcus vegetable salad,topped with balsamicsauce and	1,300 円	バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	500 円
いろいろ焼き野菜 Sliced vegetables	550 円	シークヮーサーシャーベット Shikwasa (Hirami lemon) sherbet	500 円

※上記料金に、サービス料10%と消費税を頂戴いたします。

Consumption tax and a 10 service charge will be added to the price shown above.

※ 料理内容(食材)は、天候、その他仕入の都合で変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 Ingredients used dishes may vary according to season, weather and other circumstances when purchased. Thank you for your understanding.

5,000円コース

5,000yen course (per person)

## 付き出し

Appetizer

## 柔らか牛フィレ

Tender beef fillet

牛サーロイン Beef strip loin

## 旨味牛赤身

Lean beef

### 沖縄県産キビまる豚肩ロース

Okinawa Prefecture KIBIMARU pork butt

## やんばるハーブ鶏もも肉

Yanbaru ( Northen Okinawa ) herb chicken thigh

### 天使の海老

Angel srimp

## 殻付きホタテ

Scallops in half-shell

#### 花イカ Squid flower

モズクソーセージ Mozuku seaweed sausage

# いろいろ焼き野菜

Sliced vegetables

ライス Rice

サイドメニュー Side menu 本日のスープ Soup of the day	600 円	おすすめ白菜キムチ (150g) Special kimchi(korean pickles)(150g)	650 円
海ぶどう、ツナ、玉子の和風サラダ Japanese style salada with umibudou seaweed tuna and	<b>1,300</b> 円		
色々野菜のミックスサラダ バルサミコソース パルミジャーノチーズと共に Varlcus vegetable salad,topped with balsamicsauce and	<b>1,300 円</b> parmesan cheese	バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	500 円
いろいろ焼き野菜 Sliced vegetables	550 円	シークヮーサーシャーベット Shikwasa (Hirami lemon) sherbet	500 円

※上記料金に、サービス料10%と消費税を頂戴いたします。

Consumption tax and a 10 service charge will be added to the price shown above.

※ 料理内容(食材)は、天候、その他仕入の都合で変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 Ingredients used dishes may vary according to season, weather and other circumstances when purchased. Thank you for your understanding.

## 6,000円コース

6,000yen course ( per person )

## 付き出し

Appetizer

## 沖縄県産和牛リブロース

Prime rib of Okinawa japanese beef

柔らか牛フィレ

Tender beef fillet

### 旨味牛赤身

Lean beef

## 沖縄県産キビまる豚肩ロース

Okinawa Prefecture KIBIMARU pork butt

## やんばるハーブ鶏もも肉

Yanbaru (Northen Okinawa) herb chicken thigh

# 天使の海老 Angel srimp

#### ホタテ貝柱 Scallop

花イカ Squid flower

# モズクソーセージ Mozuku seaweed sausage

## いろいろ焼き野菜

Sliced vegetables

## 白菜キムチ

Kimchi(Korean pickles)

ライス Rice

1 2 18 2

サイドメニュー Side menu 本日のスープ Soup of the day	600 円	おすすめ白菜キムチ (150g) Special kimchi(korean pickles)(150g)	650円
海ぶどう、ツナ、玉子の和風サラダ Japanese style salada with umibudou seaweed tuna and	<b>1,300</b> 円		
色々野菜のミックスサラダ バルサミコソース パルミジャーノチーズと共に Varlcus vegetable salad,topped with balsamicsauce and	<b>1,300 円</b> parmesan cheese	バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	500 円
いろいろ焼き野菜 Sliced vegetables	550 円	シークヮーサーシャーベット Shikwasa (Hirami lemon) sherbet	500 円

※上記料金に、サービス料10%と消費税を頂戴いたします。

Consumption tax and a 10 service charge will be added to the price shown above.

※料理内容(食材)は、天候、その他仕入の都合で変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Ingredients used dishes may vary according to season, weather and other circumstances when purchased. Thank you for your understanding

### 肉好きにおすすめ 沖縄県産肉の盛り合わせ

Assorted meat from Okinawa Prefecture

## 8,000円コース

8,000yen course (per person)

## 付き出し

Appetizer

## 沖縄県産和牛リブロース

Prime rib of Okinawa japanese beef

## 沖縄県産キビまる豚肩ロース

Okinawa Prefecture KIBIMARU pork butt

## やんばる地鶏もも肉

Yanbaru (Northen Okinawa) chicken thigh

## モズクソーセージ

Mozuku seaweed sausage

### いろいろ焼き野菜

Sliced vegetables

## 白菜キムチ

Kimchi(Korean pickles)

ライス Rice

パイナップル

Pineapple

サイドメニュー Side menu			
本日のスープ Soup of the day	600 円	おすすめ白菜キムチ (150g) Special kimchi(korean pickles)(150g)	650 円
海ぶどう、ツナ、玉子の和風サラダ Japanese style salada with umibudou seaweed tuna and	<b>1,300</b> 円		
色々野菜のミックスサラダ バルサミコソース パルミジャーノチーズと共に Varlcus vegetable salad,topped with balsamicsauce and p	<b>1,300</b> 円 parmesan cheese	バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	500 円
いろいろ焼き野菜 Sliced vegetables	550 円	シークヮーサーシャーベット Shikwasa (Hirami lemon) sherbet	500 円

※上記料金に、サービス料10%と消費税を頂戴いたします。

Consumption tax and a 10 service charge will be added to the price shown above.

※料理内容(食材)は、天候、その他仕入の都合で変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Ingredients used dishes may vary according to season, weather and other circumstances when purchased. Thank you for your understanding

家族におすすめ ファミリーセット Family set

## 12,000 円 コース

12,000yen course

#### 付き出し Appetizer

Appeulzei

牛サーロイン Beef sir-loin

### 旨味牛赤身

Lean beef

### 旨味牛肩肉

Beef chuck roll

### 沖縄県産キビまる豚肩ロース

Okinawa Prefecture KIBIMARU pork butt

### やんばるハーブ鶏もも肉

Yanbaru (Northen Okinawa) herb chicken thigh

天使の海老

Angel srimp

### 花イカ

Squid flower

## 粗びきソーセージ

Coarsely ground sausages

### いろいろ焼き野菜

Sliced vegetables

#### ライス

Rice

※大人2名、子供2名様分程度のボリュームがございます。 There are volumes of about 2 adults and 2 children.

サイドメニュー Side menu			
本日のスープ Soup of the day	600 円	おすすめ白菜キムチ (150g) Special kimchi(korean pickles)(150g)	650 円
海ぶどう、ツナ、玉子の和風サラダ Japanese style salada with umibudou seaweed tuna and	<b>1,300</b> 円		
色々野菜のミックスサラダ バルサミコソース パルミジャーノチーズと共に Varlcus vegetable salad,topped with balsamicsauce and	<b>1,300 円</b> parmesan cheese	バニラアイスクリーム Vanilla ice cream	500 円
いろいろ焼き野菜 Sliced vegetables	550 円	シークヮーサーシャーベット Shikwasa (Hirami lemon) sherbet	500 円

※上記料金に、サービス料10%と消費税を頂戴いたします。

Consumption tax and a 10 service charge will be added to the price shown above.

※料理内容(食材)は、天候、その他仕入の都合で変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Ingredients used dishes may vary according to season, weather and other circumstances when purchased. Thank you for your understanding.