



Chinese Restaurant "Ryukyu"

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください  
Please let us know if you have any food allergies.

※国産米を使用しております。  
※We use Japanese rice.

# コース料理

Courses

2名様より

For two people or more



# 桃源花

Tougenka / 모원화(토우겐카 코스)

## クラゲ、海鮮入り前菜盛り合わせ(食べるラー油添え)

Selection of appetizers with jellyfish and seafood / 해파리를 포함한 해산물 전체모듬 (고추기름 포함)

## 特上フカヒレ(中)の姿煮

Choicest whole shark fin (medium) braised / 특상 삭스핀 조림

## 地元夜光貝・貝柱の薄塩炒め

Saute' of lightly solted Local abalone and raw scallop / 오키나와산 야광조개와 조개관자 볶음

## 剥き大海老のオーロラソース・おまかせ一品

Peeled large prawn aurora with chef' s selection / 껍질 벗긴 대하튀김 (오로라 소스), 오늘의 메뉴 1가지

## 牛フィレ肉のオイスターソース炒め 地元野菜添え

Fillet of beef with oyster sauce accompanied by local vegetables / 소고기 안심 굴소스 볶음 현지 야채 곁들임

## 手作りチマキ

Handmade rice dumplings / 수제 치마키 (대나무 잎으로 말아서 찜 떡)

## 本日のデザート食べ放題

Dessert of the day all-you-can-eat / 디저트 뷔페

### お一人様

One person / 1인당

¥ 10,000

※写真はイメージです

The photograph is an image.

사진과 실물은 차이가 있을 수 있습니다.



コースは2名様からのご注文となります。上記料金の消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Courses are for a minimum of two people. A 10% service charge will be added to the price shown above.

コースは 2인 이상의 주문을 받습니다. 상기요금과는 별도로 세금 10%를 받습니다.

こちらのメニューは20:30までのご注文受付となります。

# 晩 筵 席

Banenseki / 만연식(반엔세키 코스)

## 大海老入り山原前菜盛り合わせ (食べるラー油添え)

Yan large shrimp-filled Bal appetizer platter / 오키나와산 보리새우 전채요리

## 蟹ミソ 蟹肉入り上フカヒレ姿煮

On the crab miso crab meat containing shark's fin Sugatani / 특상 게살삭스핀 조림과 전복찜 곁들임

## ロブスターのXOソース煮 大海老のオーロラソース添え

Spiny lobster in XO sauce Served with Aurora source of large shrimp / 오키나와산 대하 XO소스 조림

## スチーム鮑干し貝柱ソース 冬瓜添え

Served with stem abalone Dried Scallop source winter melon / 북경 오리요리

## 県産魚の五目重ね蒸しカラスミソース

Steamed shell charcoal source of the prefecture production fish / 오키나와산 생선 찜과 말린 조개관자 소스

## 手作りチマキ

Handmade rice dumplings / 수제 치마키(대나무 잎으로 말아서 찜 떡)

## 本日のデザート・菓子・フルーツ

Dessert, confectionery and fruit of the day / 오늘의 디저트, 과자, 과일



※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

コースは2名様からのご注文となります。上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Courses are for a minimum of two people. A 10% service charge will be added to the price shown above.

코스는 2인 이상의 주문을 받습니다. 상기요금과는 별도로 세금 10%를 받습니다.

こちらのメニューは20:30までのご注文受付となります。

# 一品料理

A la Carte



# 前 菜

Appetize  
전채



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 本日のサラダ

Today's salad / 오늘의 샐러드

¥900

## 中華風漬け物盛り合わせ

Assorted Chinese-style pickles / 중화풍 장아찌 모듬

¥1,100

## ピータン

Preserved / 피단(숙성오리알)

¥1,200

## 叉焼

Roasted pork fillet / 차슈 (중화풍 돼지고기 절임)

¥1,200



## 豚肉の薄切りニンニクソース

Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스

¥1,600



## やんばるハーブ鶏の特製胡麻ソース

Characteristics sesame source of Yanbaru herb chicken / 닭고기 특제 참깨 소스

¥1,600

## やんばるハーブ鶏の冷製オリーブ葱ソース

Cold olive green onion source of Yanbaru chicken / 닭고기 냉채와 올리브와 파 소스

¥1,600

### 料理長おすすめメニュー

The chef's recommendation / 주방장의 추천



## やんばるハーブ鶏のよだれ鶏 (パクチー入り)

Drool chicken Yanbaru herb chicken / 닭고기 냉채와 요다레도리소스(두반장베이스 소스)

※ジューシーな鶏肉と刺激的なピリ辛タレが絶妙な一品です。

¥1,700

## クラゲの冷製バルサミコ風味

Chilled jellyfish with balsamic sauce / 해파리 냉채 발사믹 소스

¥2,100

## やんばる食材をメインにした前菜盛り合わせ

Today's selection with vegetables from Yambaru / 양마루 산(産) 식재료 전채모듬

¥2,600

## 食べる辣油

¥500 (税込)

chili oil with chopped ingredients / 고추기름

皆様から好評頂いている龍宮特製食べるラー油です。  
前菜はもちろん、他のお料理にも合わせてお使いください。  
瓶詰めにてご提供させていただいておりますので、そのまま  
お持ち帰り頂けます。



上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

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

상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# スープ

Soup  
스프



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

玉子スープ  
Egg soup / 계란 스프

¥1,100

とうもろこしスープ  
Corn soup / 옥수수 스프

¥1,100

海の幸と豆腐のトロみスープ  
Thick seafood and tofu soup / 해산물 두부 스프

¥1,600

蟹肉入り特上燕の巣入りスープ  
Crab meat and choicest bird's nest soup / 게살이 들어간 제비집 스프

¥3,100

フカヒレ貝柱入りスープ  
Shark fin soup with scallop / 판자가 들어간 삭스핀 스프

¥3,100

フカヒレ蟹肉入りスープ  
Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 삭스핀 스프

¥3,100

フカヒレ蟹卵入りスープ  
Shark fin soup with crab eggs / 게살과 계란이 들어간 삭스핀 스프

¥3,100

フカヒレ姿煮  
Whole braised shark fin / 삭스핀 찜

¥10,000

超特大フカヒレ姿煮  
Extra large whole braised shark fin / 초특대 삭스핀 찜

¥20,000

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 추가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鴨・牛肉

Ducks & Beef

오리 & 쇠고기



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 牛肉と玉子のふわふわ炒め

Stir-fried beef and egg / 소고기와 계란 볶음

¥1,800

## 牛肉と野菜のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and vegetables with oyster sauce / 쇠고기와 야채 굴소스 볶음

¥2,100

## 牛肉の細切り味噌炒めクレープ包み

Stir-fried shredded beef with miso in a crepe / 채썬 쇠고기 미소볶음 크레이프 쌈

¥2,100

## 牛肉とピーマンの細切り炒め

Stir-fried shredded beef and green pepper / 채썬 쇠고기와 피망볶음

¥2,100

## 牛バラ肉の角煮

Stewed shunks of rib beef / 소갈비 장조림

¥2,100

## キノコと牛フィレ肉の炒め

Mushroom with fillet of beef / 버섯과 소안심살 볶음

¥2,600

## 北京ダック (クレープ包み)

Peking duck (in a crepe) / 북경오리 (크레이프 쌈)

※事前予約にて承っております。

Reservation is needed / 사전 예약이 필요합니다

¥15,000



上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# 豚 肉

Poak

돼지



県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え **¥2,000**

Stewed chunks of Okinawa black pork accompanied by steamed bread / 현지산 돼지고기 장조림, 꽃빵 찜

県産島豚肉とピーマンの細切り炒め **¥2,000**

Stir-fried shredded pork and green pepper / 채썬 돼지고기와 피망 볶음

県産島豚肉とカシューナッツの炒め **¥2,000**

Stir-fried pork with cashew nuts / 돼지고기 캐슈너츠 볶음

県産島豚肉とキャベツの味噌炒め **¥2,000**

Stir-fried pork and cabbage with miso / 돼지고기와 양상추 미소볶음

酢豚 **¥2,000**

Sweet and sour pork / 탕수육

黒酢酢豚 **¥2,000**

Sour pork with black vinegar / 흑초 탕수육

南京風アグー豚スペアリブ甘酢(黒酢風味) **¥2,200**

Sweet and sour local pork spareribs (seasoned with black vinegar) / 난징풍 돼지갈비 감식초 소스 (흑초풍미)

八宝菜 **¥2,200**

Happosai / 팔보채

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鶏 肉

Chicken

닭



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 若鶏の唐揚げ

Deep fried chicken / 치킨

¥2,000



## やんばるハーブ鶏のさいの目切り辛味炒め

Spicy stir-fried diced chicken / 닭고기 매운 소스 볶음

¥2,000

## やんばるハーブ鶏の特製レモンソースかけ

Chicken with special lemon sauce / 닭고기 특제 레몬소스

¥2,000

# 沖縄食材料理

Okinawan Dish (Chinese-Style)

오키나와 요리



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 県産サザエと海鮮レタス包み

Local turban shell and seafood wrapped in lettuce / 오키나와산 소라와 해산물 양배추 쌈

¥1,600

## 大浦湾で取れた夜光貝薄塩炒め (XO醤入りも可)

Fried Lightly Salted of Yakokai / 오우라만에서 채취한 야광조개 소금볶음 (XO장 포함)

¥2,500

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 추가되오니 양해 부탁드립니다.

# 蝦・蟹・魚

Lobster, Crab & Fish

새우, 게, 생선류



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 蟹爪の揚げ物 (1本)

Deep fried crab claw (1) / 게 집게 튀김

¥600

## 蟹肉入り玉子焼き

Omelet filled with shrimp / 게살이 들어간 계란구이

¥1,300

## 県産セイイカと季節野菜の薄塩炒め

Saute of lightly salted fresh local squid and seasonal vegetables / 오키나와산 오징어와 계절야채 볶음

¥2,000

## 海鮮のXO醬ソース炒め

Stir-fried seafood with XO sauce / 껍질 벗긴 새우 xo장소스 볶음

¥2,100



## 剥き海老のチリソース煮付け

Peeled shrimp in chili sauce / 껍질 벗긴 새우 칠리소스 볶음

¥2,100

## 剥き海老のオーロラソース

Peeled shrimp in aurora sauce / 껍질 벗긴 새우 오로라 소스

¥2,100



## 剥き大海老のチリソース煮付け

Peeled large prawn in chili sauce / 대하 칠리소스 볶음

¥2,600

## ロブスターの炒め

Stir-fried spiny lobster / 랍스타

¥10,000

※4つの味付けからお選びください。

Please choose from 4 seasonings. / 4가지 중 한가지를 골라주세요

- ・生姜と葱 Ginger and green onions / 생강과 파 소스
- ・黒味噌オイスターソース Black miso and oyster sauce / 춘장굴 소스
- ・チリソース Chili sauce / 칠리 소스
- ・XO醬 XO sauce / XO장 소스

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 鮑 貝

Abalone

패 류



※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## スチーム鮑 (1個)

Steamed abalone (1) / 전복찜 (1개)

¥1,600

## 県産クリナマコの醤油煮込み

Local sea cucumber braised in soy sauce / 오키나와산 해삼 간장조림

¥2,400

## 鮑のかき油煮込み

Braised abalone with Oyster-sauce / 전복 굴소스 조림

¥3,100

## 鮑のクリーム煮込み

Braised abalone with cream sauce / 전복 크림소스 조림

¥3,100

# 野菜 / 豆腐類

Vegetables / Tofu

야채 / 두부



※写真はイメージです

The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 椎茸と竹の子の煮込み

Braised shiitake mushroom and bamboo shoots / 표고버섯과 죽순찜

¥1,600

## 季節野菜のXO醬炒め

Stir-fried seasonal vegetables with XO sauce / 계절야채 XO장 소스 볶음

¥1,600

## 季節野菜の薄塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables with slightly salted sauce / 계절야채 소금 볶음

¥1,600



## 麻婆豆腐

Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부

¥1,600

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。

Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 추가되오니 양해 부탁드립니다.

# 点心

Dim sum  
딤섬류



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 春巻き (3本)

Spring rolls (3)  
춘권 (3개)

¥900

## フカヒレ餃子 (4個)

Shark fin gyoza (4)  
삭스핀 찢만두 (4개)

¥900

## 五目焼売 (4個)

Shumai (4)  
오목 슈마이 [중국식 찢만두] (4개)

¥900

## 海老餃子 (4個)

Shrimp gyoza (4)  
새우 찢만두 (4개)

¥900

## アギー小籠包 (4個)

Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings (4)  
소룡포 (4개)

¥1,100

## 本日の飲茶盛り合わせ

Assorted dim sum  
오늘의 야무차 모듬 [찢만두 모듬]

¥2,100

## 手作りアギー焼き餃子 (たれ付) (16個入り)

Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings (with dipping sauce) (16)  
오키나와산 돼지고기 군만두 (16개)

¥2,100

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부과되오니 양해 부탁드립니다.

# 飯類 (ディナー)

Fried rice ( Dinner )

볶음밥



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진과 실물은 차이가  
있을 수 있습니다.

## 五目チャーハン

Fried rice with five ingredients

오목 볶음밥

¥1,100

## 剥き海老チャーハン

Fried rice with peeled shrimp

새우 볶음밥

¥1,100

## 牛挽肉レタスチャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce

소고기 양상추 볶음밥

¥1,100

## 五目おこげ

Seared rice with five ingredients

오목 누룽지탕

¥2,000

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 세금 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# 麺類 (ディナー)

Noodles ( Dinner )

면 류



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진은 이미지입니다.

## 担々麺 (パクチー入り)

Dandan noodles  
탄탄면

¥1,200

## 葱ラーメン

Noodles with leek  
파라면

¥1,200

## チャーシュー麺

Noodles with sliced pork  
차슈라면

¥1,200

## 広東風焼きそば

Cantonese fried egg noodles  
광동풍 볶음소마

¥1,200

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.

# デザート

Desserts  
디저트



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진은 이미지입니다.

## 黒蜜杏仁豆腐

Brown sugar almond jelly  
사탕수수 소스 안넌두부 [우유 두부]

¥700

## ゴマ団子

Fried sesame ball  
참깨 찹쌀떡

¥700

## タピオカ (メロン風味)

Tapioca (Melon flavor)  
타피오카 (멜론 맛)

¥700

## アイスクリーム (日替わりの為スタッフにお尋ねください)

Ice cream (Please ask the staff for the daily specials)  
아이스크림 (오늘의 아이스크림을 직원에게 물어주세요.)

¥300

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.



# お子様セットメニュー

Kid's meal  
어린이 메뉴



※写真はイメージです  
The photograph is an image.  
사진은 이미지입니다.

## ¥1,500 お子様セットメニュー

1,500 yen Kid's meal / 1500 엔 어린이 세트 메뉴

半チャーシュー麺 | 半チャーハン | デザート

Half noodles with sliced pork | Half fried rice | Dessert / 반 차슈라면 | 반 볶음밥 | 디저트

¥1,500

## ¥2,000 お子様セットメニュー

2,000 yen Kid's meal / 2000 엔 어린이 세트 메뉴

剥き海老と玉子の炒め | 牛肉とピーマンの細切り炒め | 若鶏の唐揚げ  
| スープ | ライス | デザート

Peeled shrimp | Stir-fried shredded beef and green pepper | Deep fried chicken  
| Soup | Rice | Dessert

간 새우와 계란 볶음 | 채썬 쇠고기와 피망볶음 | 치킨 | 스프 | 라이스 | 디저트

¥2,000

## ¥3,000 お子様セットメニュー

3,000 yen Kid's meal / 3000 엔 어린이 세트 메뉴

牛肉のオイスター炒め | 鮮魚の天ぷら甘酢ソース | 剥き海老のオーロラソース  
| スープ | チャーハン | デザート

Stir-fried shredded beef with oyster sauce | Fresh tempura sweet and sour source  
| Peeled shrimp in aurora sauce | Soup | Fried rice | Dessert

쇠고기 굴 볶음 | 생선 튀김 단 식초 소스 | 벗겨 새우 오로라 소스 | 스프 | 볶음밥 | 디저트

¥3,000

上記料金に消費税及びサービス料10%を別途頂戴いたします。  
Consumption tax and a 10% service charge will be added to the price shown above.  
상기 요금과는 별도로 서비스료 10%가 부가되오니 양해 부탁드립니다.