

## 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 전채모둠(고추기름 포함)

## 特上フカヒレ(中)の姿煮 Choicest whole shark fin (medium) braised / 특상 华스핀 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 (오로라소스), 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 쩐 떡)

### ※写真はイメージです

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

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 ¥12,000



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を含みます。 Courses are for minimum of two people. This prices include consumption tax and service charge.

こちらのメニューは20:30までのご注文受付となります。

## 晚蓝席

Banenseki / 만연석(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'sfin Sugatani / 특상 게살샥스핀 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 찐 띡)

# 本日のデザート• 菓子•フルーツ Dessert, confectionery and fruit of the day / 오늘의 디저트, 과자, 과일





Appetize

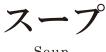


¥500 (税サ込)

食べる辣油 ¥50 chili oil with chopped ingredients / 고추기름

皆様からご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。





Soup 스프



### ※写真はイメージです

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

	있을 수 있습니
玉子スープ Egg soup / 계란 스프	¥1,300
とうもろこしスープ Corn soup / 옥수수 스프	¥1,300
海の幸と海藻入りとろみスープ Hold seaweed, and become calm with seafood; soup / 해산물과 카이모뉴 리트로미 스프	¥1,900
蟹肉入り特上燕の巣入りスープ Crab meat and chiocest bird's nest soup / 게살이 들어간 제비집 스프	¥3,700
フカヒレ貝柱入りスープ Shark fin soup with scallop / 관자가 들어간 샥스핀 스프	¥3,700
フカヒレ蟹 肉 入りスープ Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 샥스핀 스프	¥3,700
フカヒレ蟹 卵 入りスープ Shark fin soup with crab eggs / 게살과 계란이 들어간 샥스핀 스프	¥3,700
フカヒレ姿煮 Whole braised shark fin / 샥스핀 찜	¥12,000

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

24,000

## 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(	りふわ	\$	わ炒	め
-----	-----	-----	----	----	---

Stir-fried beef and egg / 소고기와 계란 볶음

¥2,200

## 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

¥2,500

## 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

\$2,500

## 牛肉とピーマンの細切り炒め

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

¥2,500

## 牛バラ肉の角煮

Stewed shunks of rib beef /소갈비 장조림

¥2,500

# キノコと牛フィレ肉の炒め Mushroom with fillet of beef / 버섯과 소안심살 볶음

¥3,000

## 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

¥18,000



上記料金に、消費税及びサービス料を含みます。 This prices include consumption tax and service charge.

# 豚 肉

Poak 돼지



県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え(4個入り) ¥2,400 Stewed chunks of Okinawa black pork accompanied by steamed bread (4pieces)/ 현지산 돼지고기 장조림, 꽃빵 쌈(4 개들이)

蒸しパン(1個) It is addition one 150 yen of the steamed bread./ 전빵의 추가는 1개 150엔입니다.	¥150
県産島豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and green pepper / 채썬 돼지고기와 피망 볶음	¥2,400
県産島豚肉とカシューナッツの炒め Stir-fried pork with cashew nuts / 돼지고기 캐슈너츠 볶음	¥2,400
県産島豚肉とキャベツの味噌炒め Stir-fried pork and cabbage with miso / 돼지고기와 양상추 미소볶음	¥2,400
<b>酢豚</b> Sweet and sour pork / 탕수육	¥2,400
黒酢酢豚 Sour pork with black vingar / 흑초 탕수육	¥2,400

八宝菜 Happosai / 팔보채 ¥2,600

南京風アグー豚スペアリブ甘酢 (黒酢風味) ¥2,600 Sweet and sour local pork spareribs (seasoned with black vinegar) / 난정풍 돼지갈비 감식초 소스 (흑초풍미)

¥2,600

Chicken



### ※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

\$2,400



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

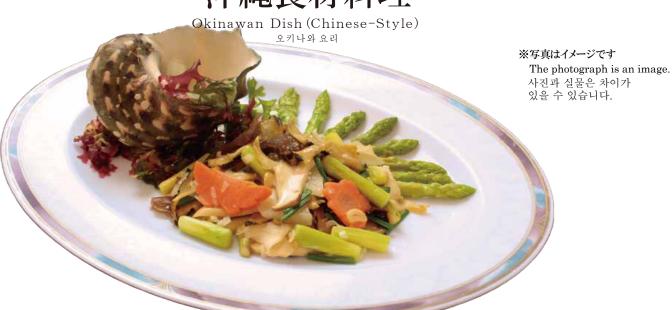
¥2,400

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 래몬소스

¥2,400

# 沖縄食材料理



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

¥2,000

大浦湾で取れた夜光貝薄塩炒め (XO醬入りも可) Fried Lightly Salted of Yakokai / 오우라만에서 체취한 야광조개 소금볶음 (XO장 포함)

¥3,000

## 蝦•蟹•魚

Lobster, Crab & Fish 새우게, 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

¥700

蟹肉入り玉子焼き

Omelet filled with shrimp / 게살이 들어간 계란구이

\$1,500

県産セーイカと季節野菜の薄塩炒め

\$2,300

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

海鮮のXO醬ソース炒め Stir-fried seafood with XO sauce / 껍질 벗긴 새우 xo장소스 볶음

\$2,500

剥き海老のチリソース煮付け Peeled shrimp in chili sauce / 점질 벗긴 새우 칠리소스 볶음

\$2,500

剥き海老のオーロラソース Peeled shrimp in aurora sauce / 껍질 벗긴 새우 오로라 소스

¥2,500



剥き大海老のチリソース煮付け Peeled large prawn in chili sauce / 대하철리소스 볶음

¥3,200

ロブスターの炒め

¥12,000

Stir-fried spiny lobster / 랍스타

**※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

Abalone



※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)

¥2,200

県産クリナマコの醤油煮込み Local sea cucumber braised in soy sauce / 오키나와산 해삼 간장조립

\$2,400

鮑のかき油煮込み

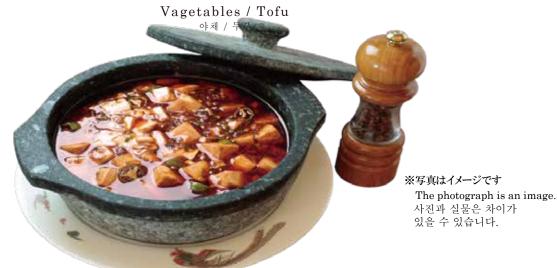
Braised abalone with Oyster-sauce / 전복 굴소스 조림

¥3,800

鮑のクリーム煮込み Braised abalone with cream sauce / 전복 크립소스 조립

¥3,800

## 野菜/豆腐類



椎茸と竹の子の煮込み Braised shiitake mushroom and bamboo shoots / 표고버섯과 죽순찜

¥1,900

季節野菜のX0醤炒め

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

¥1,900

季節野菜の薄塩炒め

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

¥1,900

麻婆豆腐

Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부

¥1,900

# 点心

Dim sum 딤 섬 류



春巻き (3本) Spring rolls (3) <sup>そ권(3개)</sup>	¥1,000
フカヒレ餃子 (4個) Shark fin gyoza (4) 华스핀 전만두(4개)	¥1,000
五目焼売 (4個) Shumai (4) 오목 슈마이 [중국식 찐만두] (4개)	¥1,000
海老餃子 (4個) Shrimp gyoza(4) 새우 쩐만두(4개)	¥1,000
アグー小龍包 (4個) Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings(4) 소룡포(4州)	¥1,200
手作りアグー焼き餃子 (たれ付) (16個入り) Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings(sith dipping sauce)(16) 오키나와산 돼지고기 군만두(16개)	¥1,900
本日の飲茶盛り合わせ Assorted dim sum 오늘의 야무차 모듬[쩐만두 모듬]	¥2,500

# 飯類(ディナー)

Fried rice ( Dinner )



五目チャーハン Fried rice with five ingredients 오목볶음밥	¥1,300
剥き海老チャーハン Fried rice with peeled shrimp <sup>세우 볶음밥</sup>	¥1,300
牛挽肉レタスチャーハン Fried rice with minced beef and lettuce 소고기 양상추 볶음밥	¥1,300
五目おこげ Seared rice with five ingredients 오목 누룽지탕	¥2,200

# 麺類(ディナー)

Noodles (Dinner)

면 류



The photograph is an image. 사진은 이미지입니다.

## // 担々麺(パクチー入り)

Dandan noodles 탄탄면 \$1,400

## 葱ラーメン

Noodles with leek 파라면 ¥1,400

## チャーシュー麺

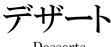
Noodles with sliced pork  $^{\lambda}$   $^{\Delta}$ 

¥1,400

## 広東風焼きそば

Cantonese fried egg noodles  $rac{1}{2}$   $rac{1}{2}$ 

1400



Desserts 디 저 트



※写真はイメージです

The photograph is an image. 사진은 이미지입니다.

黑蜜杏仁豆腐 Brown suger almond jelly 사탕수수 소스 안난두부 [우유 두부]	¥800
ゴマ団子 Fried sesame ball 참개 찹쌀띡	¥800
タピオカ (メロン風味) Tapioca (Melon flavor)  타피오카(멜론 맛)	¥800

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 speceials) 아이스크림 (오늘의 아이스크림을 직원에게 물어봐주세요.)

¥350

## お子様セットメニュー

어린이 메뉴



### ※写真はイメージです

The photograph is an image. 사진은 이미지입니다.

## ¥1,800 お子様セットメニュー 1,800 yen Kid's meal / 1800 엔 어린이 세트 메뉴

¥1,800

### 半チャーシュー麵 | 半チャーハン | デザート

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

## ¥2,400 お子様セットメニュー2,400 yen Kid's meal / 2400 엔 어린이 세트 메뉴

¥2,400

### 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

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

### 3,500 お子様セットメニュー

¥3,500

3,500 yen Kid's meal / 3500 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