

コース料理

Courses

2名様より

For two people or more



桃源花

Tougenka / 모원화(도우젠카 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

¥ 12,000

※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。

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'sfin 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



お一人様
One person / 1인당
¥18,000

※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。

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.

人気
メニュー



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。

¥2,200



やんばるハーブ鶏の特製胡麻ソース

Yanbaru herb chicken special sesame sauce / 양바루 허브 치킨 특제 참깨 소스

¥2,200



豚肉の薄切りニンニクソース

Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스

¥2,200

冷製クラゲ

Chilled jellyfish with original sauce / 차가운 해파리의 원래 소스

¥2,800

本日のサラダ

Today's salad / 오늘의 샐러드

¥1,300

食べる辣油

¥700 (税サ込)

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。



料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。上記料金は、消費税及びサービス料を含みます。
This prices include consumption tax and service charge.

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.



フカヒレ蟹肉入りスープ

Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 삭스핀 스프

¥4,000



フカヒレ姿煮

Whole braised shark fin
후카힐레 모습 조림

¥12,500

超特大フカヒレ姿煮

Whole braised extra large shark fin
특대 후카힐레 모습 조림

¥25,000

玉子スープ

Egg soup / 계란 스프

¥1,600

とうもろこしスープ

Corn soup / 옥수수 스프

¥1,600

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。
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.

牛肉

Beef

쇠고기



※写真はイメージです

The photograph is an image.

사진과 실물은 차이가
있을 수 있습니다.



牛肉とピーマンの細切り炒め

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

¥2,800



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

¥2,800

牛肉と玉子のふわふわ炒め

Stir-fried beef and egg / 소고기와 계란 볶음

¥2,500

キノコと牛フィレ肉の炒め

Mushroom with fillet of beef / 버섯과 소안심살 볶음

¥3,300

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。
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・鶏肉

Poak & Chicken

돼지 & 닭



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



黒酢豚

Sour pork with black vinegar / 흑초 탕수육

¥2,700

県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え (4個入り)

Stewed chunks of Okinawa black pork accompanied by steamed bread (4pieces)

현지산 돼지고기 장조림, 꽃빵 찜 (4 개들이)

¥2,700

酢豚

Sweet and sour pork / 탕수육

¥2,700

南京風アグー豚のスペアリブ甘酢 (黒酢風味)

Nanjing style Agu Pork spare ribs with sweet vinegar sauce (Black vinegar flavor)

난징풍 섬 돼지 예비 갈비 달콤한 식초 소스 (흑초 맛)

¥2,900

八宝菜

Happosai / 팔보채

¥2,900



若鶏の唐揚げ

Deep fried chicken / 치킨

¥2,700

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。
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.

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.

人気
メニュー



剥き海老のチリソース煮付け

Peeled shrimp in chili sauce / 껍질 벗긴 새우 칠리소스 볶음

¥2,800

人気
メニュー



剥き大海老のチリソース煮付け

Peeled big shrimp chili sauce / 새우의 칠리 소스 조림

¥3,500

人気
メニュー

剥き海老のオーロラソース

Peeled shrimp in aurora sauce / 껍질 벗긴 새우 오로라 소스

¥2,800

海老と玉子のふわふわ炒め

Shrimp and fluffy fried egg / 새우와 솜털 계란 볶음

¥2,700

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

¥2,600

蟹爪の揚げ物 (1本)

Deep fried crab claw (1) / 게 집게 튀김

¥700

海鮮のXO醬ソース炒め

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

¥2,800

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。
上記料金は、消費税及びサービス料を含みます。
This prices include consumption tax and service charge.

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)

¥2,400

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.



麻婆豆腐

Mabo tofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부

¥2,200

季節野菜の薄塩炒め

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

¥2,200

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。

上記料金は、消費税及びサービス料を含みます。

This prices include consumption tax and service charge.

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.



小籠包 (4個)

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

¥1,300



アギー焼き餃子 (たれ付) (16個入り)

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

¥2,000

海老餃子 (4個)

Shrimp gyoza(4)
새우 찜만두(4개)

¥1,000

春巻き (3本)

Spring rolls (3)
춘권(3개)

¥1,200

飲茶盛り合わせ

dim sum platter / 딤섬 플레이트

¥3,000

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。
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.

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.

人気
メニュー

五目チャーハン

Fried rice with five ingredients
오목 볶음밥

¥1,500

牛挽肉レタスチャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce
소고기 양상추 볶음밥

¥1,500

麺類 (ディナー)

Noodles (Dinner)

면 류



人気
メニュー

担々麺 (パクチー入り)

Dandan noodles
단단면

¥1,500

チャーシュー麺

Noodles with sliced pork
차슈라면

¥1,500

料理や味付けにご要望がありましたら、スタッフへお声がけください。
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.

デザート

Desserts
디저트



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

人気
メニュー

黒蜜杏仁豆腐

Brown suger almond jelly
사탕수수 소스 안넌두부 [우유 두부]

¥800

ゴマ団子

Fried sesame ball
참깨 찹쌀떡

¥800

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.

お子様セットメニュー

Kid's meal
어린이 메뉴



お子様セットメニュー

Kid's meal / 엔 어린이 세트 메뉴

¥2,800

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

離乳食

Baby Food
이유식



野菜玉子雑炊

Vegetable and egg porridge
야채와 계란 죽

¥605

海鮮雑炊

Seafood porridge
해물 죽

¥605

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

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.