

コース料理

Courses

2名様より

For two people or more



桃源花

Tougenka / 모원화(토우젠카 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 전채모듬 (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 찐 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

¥13,000

※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。上記料金は、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 / 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'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

県産魚の五日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

¥20,000

※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.



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。

¥2,400



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

¥2,400



豚肉の薄切りニンニクソース

Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스

¥2,400

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

¥1,500

食べる辣油

¥700 (税サ込)

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。



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.

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

¥13,000

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

¥3,000

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

¥3,500

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.

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

¥2,900

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)

¥ 2,900

酢豚

Sweet and sour pork / 탕수육

¥2,900

南京風県産豚のスペアリブ甘酢 (黒酢風味)

Okinawan pork spare ribs with sweet vinegar sauce(Black vinegar flavor)

난징풍 섬 돼지 예비 갈비 달콤한 식초 소스(흑초 맛)

¥3,000

八宝菜

Happosai / 팔보채

¥3,000



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

¥3,000

人気
メニュー



剥き大海老のチリソース煮付け

Peeled big shrimp in 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

¥3,000

海老と玉子のふわふわ炒め

Shrimp and fluffy fried egg / 새우와 솜털 계란 볶음

¥2,800

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

¥3,000

海鮮のXO醬ソース炒め

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

¥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.

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

Vagetables / 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

¥2,300

季節野菜の薄塩炒め

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

¥2,300

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.

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.



小龍包 (4個)

Xiaolongbao (4)
소롱포 (4개)

¥1,500



県産島豚の焼き餃子 (たれ付)

Dumplings made with island pork produced in the prefecture
오키나와산 돼지고기 군만두 (16개)

¥2,300

海老餃子 (4個)

Shrimp dumplings (4)
새우 전만두 (4개)

¥1,200

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

¥1,600

牛挽肉チャーハン

Fried rice with minced beef

소고기 양상추 볶음밥

¥1,600

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

탄탄면

¥1,600

チャーシュー麺

Noodles with sliced pork

차슈라면

¥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.

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 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

むき海老と玉子の炒め | 牛肉とピーマンの細切り炒め | 海老の天ぷら

| スープ | ライス | デザート

Peeled shrimp | Stir-fried shredded beef and green pepper | Deep fried shrimp

| Soup | Rice | Dessert

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

¥3,000

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.