

2017/10-11  
Seasonal menu  
季節限定



# 月 Tsuki

秋の味覚を  
彩り豊かに盛り込んだお料理で  
五感に楽しいひとときを



先付 グルカン 胡麻豆腐 アロエ  
Sakizuke (appetizer) periciformes fish sesame tofu Aloe

银杏松葉刺し 長茄子  
Ginnanmatsubasashi (ginkgoes stabbed by pine needles) eggplant

前菜 海老小菊寿司  
Appetizer Ebikogikuzushi (sushi)

ミミガー菊花和合え  
seasoned pig ear

島豆腐茶メ 冬瓜甲州煮  
tofu tea flavored winter melon cooked in grape shapes

吸物 土瓶蒸し  
Suimono (clear) soup food steamed in a teapot

凌ぎ 生沖繩そば 松茸 牛蒡  
Shinogi (an appetizer served light style) Okinawa soba noodles matsutake mushroom burdock

造り サーモン叩き セーイカ  
Tsukuri(sashimi) salmon squid

煮物 豚角煮 小芋 青味  
Nimono (Simmered dishes) pork potato green veggies

焼物 秋刀魚 シークワサー焼き  
Yakimono (Grilled dishes) saury with a twist of citrus

占地 はじ神  
mushrooms ginger pickles

食事 御飯 味噌汁 漬物  
Rice Miso soup Japanese pickles

果物 梨  
Fruit pear

お1人様  
5,000円 サービス料・税別

Japanese Restaurant Kanucha

夕食 dinner / 18:00 ~ 22:00 (LO 21:30)

内線 710 Phone extension 710



ご提供期間 Period of availability 2017/10/1~11/30  
※写真はイメージです。 ※Actual meals may differ from those pictured



カヌチャリゾート

ISO 14001 認証取得

〒905-2263 沖縄県名護市字安部156-2  
156-2, Abu, Nago City, Okinawa 905-2263  
0980-55-8880 www.kanucha.jp

