



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



青花凰

Seikaou / 청화황 (세이카 오우 코스)

海鮮入り前菜盛り合わせ

Appetizers with seafood / 해파리 전채요리

フカヒレ姿煮

Whole braised shark fin / 게살삭스핀 수프

剥き海老のオーロラソース・おまかせ一品

Peeled shrimp in aurora sauce accompanied by chef's selection / 오키나와산 오징어와 조개관자 볶음과 야채 곁들임

県産白身魚の蒸し物 トマト春雨ソース

Steamed local fish with tomato sauce / 소고기 오이스타 소스와 야채 곁들임

牛フィレ肉のオイスターソース炒め 青野菜添え

Fillet of beef with oyster sauce accompanied by local vegetables / 오키나와산 생선 찜과 고수풀 곁들임

鮭炒飯

Fried rice with salt fish / 볶음밥

デザート二種

Selection of two desserts / 오늘의 디저트 2종



写真はイメージです

お一人様

6,000円

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 소비세 8%와 서비스료10%를 받습니다.

洛陽花

Rakuyouka / 낙양화 (라쿠요우카 코스)

海鮮入り前菜盛り合わせ

Appetizers with seafood / 오키나와산 돼지고기,해산물 전채요리

フカヒレ姿煮 蟹肉ソース

Whole braised shark fin with crab meat sauce / 게살삭스핀 크림 수프

剥き大海老のオーロラソース・おまかせ一品

Peeled large shrimp in aurora sauce accompanied by chef's selection / 전복 오이스타 소스 야채 곁들임

鴨肉のオーブン焼き 北京ダック風

Grilled duck in a crepe / 간새우 오로라 소스

牛フィレ肉のオイスターソース炒め 青野菜添え

Fillet of beef with oyster sauce accompanied by local vegetables / 오리고기 양상추 쌈과 미니 전빵 쌈

県産白身魚の蒸し物 トマト春雨ソース

Steamed local fish with tomato sauce / 오키나와산 생선 오븐구이 조개관자와 킴전분 소스 곁들임

五目炒飯

Fried rice with five ingredients / 소고기 볶음밥

デザート二種

Selection of two desserts / 오늘의 디저트 2종



写真はイメージです

お一人様

8,000円

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. 상가요금과는 별도로 소비세 8%와 서비스료10%를 받습니다.

桃源花

Tougenka / 모원화 (토우겐카 코스)

クラゲ、海鮮入り前菜盛り合わせ
Selection of appetizers with jellyfish and seafood / 해파리 해산전채요리

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 / 깎새우 오로라 소스, 오늘의 메뉴1가지

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 오이스타 소스 볶음 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・菓子・フルーツ
Dessert, confectionery and fruit of the day / 오늘의 디저트 과자 과일



お一人様
10,000円

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. 상가요금과는 별도로 소비세 8%와 서비스료10%를 받습니다.

晩 筵 席

Banenseki / 만연석 (반엔세키 코스)

宜野座産車海老入り前菜盛り合わせ

Selection of appetizers with Ginoza kuruma prawn / 오키나와산 보리새우 전채요리

蟹肉入り特上フカヒレ(大)姿煮 スチーム鮑(1個)添え

Choicest whole shark fin (large) braised with crab meet accompanied by steamed abalone / 특상 게살삭스핀 조림과 스팀전복 곁들임

ロブスターのXOソース煮(1人半分)

Spiny lobster in XO sauce / 오키나와산 대하 XO소스 조림

北京ダック

Peking duck / 북경 오리요리

県産魚の五目重ね蒸し干し貝柱ソース

Steamed mille feuille of five fresh fish with scallop sauce / 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

お一人様

15,000円

コースは2名様からのご注文となります。上記料金の他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 소비세 8%와 서비스료10%를 받습니다.

一品料理

A la Carte



点心

Dim sum
딤섬류

叉焼入り饅頭 Steamed buns filled with roasted pork / 차슈 만두	500円
春巻き(3本) Spring rolls (3) / 춘권 (3개 入)	800円
フカヒレ餃子(4個) Shark fin gyoza(4) / 삭스핀 찜만두 (4개 入)	800円
焼売(4個) Shumai(4) / 슈마이[중국식 찜만두] (4개 入)	800円
大根もち Radish mochi / 다이콘 모치 [무 떡 구이]	800円
韭菜入り焼き餃子(3個) Fried gyoza stuffed with garlic chive(3) / 부추 군만두 (3개 入)	800円
海老餃子(4個) Shrimp gyoza(4) / 새우 찜만두 (4개 入)	800円
海老韭菜蒸し餃子(4個) Steamed shrimp and leek dumplings(4) / 새우와 부추 찜만두 (4개 入)	800円
蟹肉入り海老餃子(4個) Shrimp gyoza with crab meat(4) / 게살 새우 찜만두 (4개 入)	800円
五目餃子(3個) Gyoza with five ingredients(3) / 오목 찜만두 (3개 入)	800円
アグー小龍包(4個) Local pork "Agu" Xiaolongbao dumplings(4) / 소룡포 (4개 入)	800円
飲茶盛り合わせ Assorted dim sum / 야무차 모듬 [찜만두 모듬]	2,000円
手作りアグー焼き餃子(たれ付)(20個入り) Homemade pan-fried local pork "Agu" dumplings(sith dipping sauce)(20) / 오키나와산 돼지고기 군만두 (20개 入)	2,000円



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

前 菜

Appetizer
전채

中華風漬け物盛り合わせ Assorted Chinese-style pickles / 중화풍 절임 모듬	1,000 円
ピータン Preserved eggs / 피단 (숙성오리알)	1,100 円
又焼 Roasted pork fillet / 차슈 (중화풍 돼지고기 절임)	1,100 円
豚肉の薄切りニンニクソース Thinly sliced pork with garlic sauce / 돼지고기 슬라이스 마늘소스	1,500 円
蒸し鶏の特製胡麻ソース Steamed chicken in special sesame sauce / 닭고기 특제 콩고물 소스	1,500 円
鶏の特製醤油煮 Chicken braised in special soy sauce / 닭고기 간장조림	1,500 円
蒸し鶏の冷製 オリーブ葱ソース Cold steamed chicken in olive leek sauce / 닭고기 냉채 올리브와 파 소스	1,500 円
クラゲの冷製バルサミコ風味 Chilled jellyfish with balsamic sauce / 해파리 냉채 발사믹 소스	2,000 円
やんばる野菜をメインにした本日の盛り合わせ Today's selection with vegetables from Yambaru / 양바루 산(産) 채소가 포함된 전채모듬	2,000 円
焼き物入り前菜盛り合わせ Selection of grilled appetizers / 구이가 포함된 전채모듬	2,500 円
鮑の薄切り冷製 Thinly sliced cold abalone / 전복슬라이스 냉채	3,000 円



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.

スープ

Soup / 스프



玉子スープ

Egg soup / 계란 스프

1,000円

とうもろこしスープ

Corn soup / 중화풍 옥수수 스프

1,000円

海の幸と豆腐のとろみスープ

Thick seafood and tofu soup / 해산물 두부 스프

1,500円

海老団子のスープ

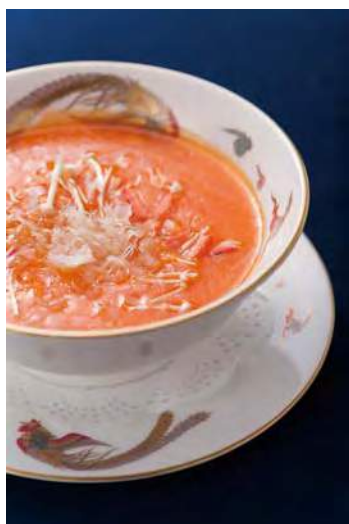
Shrimp dumpling soup / 새우 경단 스프

1,500円

青菜と鮑のスープ

Abalone soup with green vegetables / 전복과 푸른 야채 스프

2,000円



特上燕の巣のすましスープ

Clear soup of choicest bird's nest / 제비집 스프

3,000円

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

3,000円

フカヒレアボカドクリームスープ

Creamy shark fin and avocado soup / 삭스핀 아보카드 크림 스프

3,000円

フカヒレクリームスープ

Creamy shark fin soup / 삭스핀 크림 스프

3,000円

フカヒレ貝柱入りスープ

Shark fin soup with scallop / 완자가 들어간 삭스핀 스프

3,000円



フカヒレ蟹肉入りスープ

Shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 삭스핀 스프

3,000円

フカヒレ蟹卵入りスープ

Shark fin soup with crab eggs / 게살과 계란이 들어간 삭스핀 스프

3,000円

フカヒレ蟹肉入り酸味辛味スープ

Spicy and sour shark fin soup with crab meat / 게살이 들어간 매운맛 삭스핀 스프

3,000円

フカヒレ姿煮

Whole braised shark fin / 삭스핀 찜

10,000円

超特大フカヒレ姿煮

Extra large whole braised shark fin / 특대 삭스핀 찜

20,000円

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.

飯類(ディナー)

Fried rice(dinner)
볶음밥

五目チャーハン

Fried rice with five ingredients / 오목 볶음밥

1,000円

剥き海老チャーハン

Fried rice with peeled shrimp / 새우 볶음밥

1,000円

海鮮レタスチャーハン

Fried rice with seafood and lettuce / 해선 볶음밥

1,000円

牛挽肉レタスチャーハン

Fried rice with minced beef and lettuce / 쇠고기 볶음밥

1,000円

塩魚チャーハン

Fried rice with salt fish / 생선 볶음밥

1,000円

お粥(海鮮、牛肉、ピータン、ヨモギ)

Congee (seafood, beef, preserved egg, mugwort) / 죽(해선, 쇠고기, 숙성오리알 피단, 쑥)

1,000円

五目おこげ

Seared rice with five ingredients / 오목 누룬지탕

1,800円



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.

麺類(ディナー)

Noodles(dinner)

면

担々麺(パクチー入り)

Dandan noodles (with coriander) / 탄탄면 (고수풀 첨가)

1,100円

葱つゆそば

Soba noodles with leek / 파 라면

1,100円

チャーシュー入りつゆそば

Soba noodles with sliced pork / 차슈 라면

1,100円

広東風焼きそば

Cantonese style fried noodles / 광동풍 볶음국수

1,100円

広東風焼きビーフン

Cantonese style fried rice noodles / 광동풍 볶음 쌀국수

1,100円



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.

野菜・豆腐類

Vegetables / Tofu
야채 / 두부

中国風精進料理 1,500円

Chinese vegetarian food / 중화풍 정진요리(사찰요리)

椎茸と竹の子の煮込み 1,500円

Braised shiitake mushroom and bamboo shoots / 표고버섯과 죽순찜

野菜のクリーム煮込み 1,500円

Vegetables braised in cream / 야채 크림소스 조림

季節野菜のXO醬炒め 1,500円

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

干し貝柱と白菜の煮込み 1,500円

Braised dried scallop with cabbage / 조개관자와 배추조림

麻婆豆腐 1,500円

Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style) / 마파두부



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.

鮑 貝

Abalone
패류

スチーム鮑(1個) Steamed abalone(1) / 전복찜(1개)	2,000円
県産クリナマコの醤油煮込み Local sea cucumber braised in soy sauce / 오키나와산(産) 해삼 간장조림	2,300円
鮑と季節野菜の炒め Saute of abalone with stir-fried seasonal vegetables / 전복과 계절야채 볶음	3,000円
鮑と剥き大海老の薄塩炒め Saute of lightly salted abalone and peeled large prawn / 전복과 왕새우 소금간 볶음	3,000円
鮑のかき油煮込み Braised abalone with Oyster-sauce / 전복 굴소스 조림	3,000円
鮑のクリーム煮込み Braised abalone with cream sauce / 전복 크림소스 조림	3,000円
県産クリナマコと鮑の煮込み Local sea cucumber with abalone / 오키나와산 해삼과 전복 조림	3,000円
ホタテの黒味噌オイスターソース炒め Stir-fried scallops with dark miso* and oyster sauce / 가리비 춘장 굴소스 볶음	3,000円



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.

蝦・蟹・魚

Lobster, Crab & Fish
새우, 게, 생선류

蟹爪の揚げ物(1本) Deep fried crab claw(1) / 게 집게 튀김	500円
蟹肉入り玉子焼き Omelet filled with shrimp / 게살이 들어간 계란구이	1,200円
県産魚の切り身 甘酢あんかけ Fresh fish slices with a thick sweet and sour sauce / 오키나와산 생선슬라이스 감식초 소스	1,800円
県産セーイカの黒味噌オイスターソース炒め Stir-fried fresh squid with dark miso※ and oyster sauce / 오키나와산 오징어 춘장 굴소스 볶음	1,800円
県産セー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	1,800円
剥き海老入り玉子炒め Omelet filled with peeled shrimp / 새우와 계란 볶음	1,800円
海鮮のXO醬ソース炒め Stir-fried seafood with XO sauce / 새우 xo장소스 볶음	2,000円
剥き海老と季節野菜の薄塩炒め Saute of lightly salted peeled shrimp and seasonal vegetables / 새우와 계절야채 볶음	2,000円
剥き海老の天麩羅 Peeled shrimp tempura / 새우 텐푸라	2,000円
剥き海老のチリソース煮付け Peeled shrimp in chili sauce / 새우 칠리소스	2,000円
剥き海老のオーロラソース Peeled shrimp in aurora sauce / 새우 오로라 소스	2,000円
剥き大海老の天麩羅 Peeled large prawn tempura / 대하 텐푸라	2,500円
剥き大海老と季節野菜の炒め Stir-fried peeled large prawn with seasonal vegetables / 대하와 계절야채 볶음	2,500円
剥き大海老のチリソース煮付け Peeled large prawn in chili sauce / 대하 칠리소스 볶음	2,500円
ロブスターの炒め Stir-fried spiny lobster / 랍스타	10,000円

※4つの味付けからお選びください / 4가지 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) (춘장굴소스)
- ・チリソース (chili sauce) (칠리소스)
- ・XO醬 (XO sauce) (XO 장소스)

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.

鴨・牛肉

Ducks & Beef
오리 & 쇠고기

牛肉と玉子のふわふわ炒め Stir-fried beef and egg / 계란과 쇠고기 볶음	1,500円
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	2,000円
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 된장볶음 크레이프쌈	2,000円
牛肉の黒味噌オイスターソース炒め Stir-fried beef with dark miso* and oyster sauce / 쇠고기 춘장 굴소스 볶음	2,000円
牛肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded beef and green pepper / 채썬 쇠고기와 피망볶음	2,000円
牛バラ肉の角煮 Stewed shunks of rib beef / 소갈비 찜	2,000円
舞茸と牛フィレ肉の炒め Stir-fried maitake mushroom with fillet of beef / 버섯과 소안심살 볶음	2,500円
北京ダック(クレープ包み) Peking duck (in a crepe) / 북경오리(크레이프 쌈)	10,000円



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.

豚 肉

Pork
돼지

県産島豚肉の角煮 蒸しパン添え Stewed chunks of Okinawa black pork accompanied by steamed bread / 돼지고기찜 꽃빵 찜	1,800円
豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and green pepper / 채썬 돼지고기와 피망 볶음	1,800円
豚肉とくるみの炒め Stir-fried pork and walnuts / 돼지고기 호두 볶음	1,800円
豚肉とカシューナッツの炒め Stir-fried pork with cashew nuts / 돼지고기 캐슈너트 볶음	1,800円
豚挽肉団子の甘酢あんかけ Minced pork dumpling with thick sweet and sour sauce / 돼지고기경단 감식초 소스	1,800円
豚肉とキャベツの味噌炒め Stir-fried pork and cabbage with miso / 돼지고기와 양상추 된장볶음	1,800円
酢豚 Sweet and sour pork / 탕수육	1,800円
南京風島豚スペアリブ甘酢(黒酢風味) Sweet and sour local pork spareribs (seasoned with black vinegar) / 남경풍 돼지갈비 튀김 감식초 소스	2,000円
八宝菜 Happosai / 팔보채	2,000円



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.

鶏 肉

Chicken

닭

若鶏の唐揚げ

Deep fried chicken / 치킨

1,800円

鶏肉とくるみの炒め

Stir-fried chicken and walnuts / 닭고기 호두 볶음

1,800円

鶏肉さいの目切り辛味炒め

Spicy stir-fried diced chicken / 닭고기 매운맛 소스

1,800円

鶏肉の特製レモンソースかけ

Chicken with special lemon sauce / 닭고기 특제 레몬소스.

1,800円



沖縄食材料理

Okinawan Dish (Chinese-Style)

오키나와 요리



県産サザエと海鮮のレタス包み

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

1,500円

牛肉と苦瓜のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and goya (bitter melon) with oyster sauce / 쇠고기와 여주(고야) 굴소스 볶음

2,000円

名護漁港直納県産魚の蒸し物

Steamed fish direct from Nago Fishing Port / 나고산 생선찜

4,500円

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

ゴマ団子

Fried sesame ball / 참깨 찹쌀떡1

650円

タピオカ(メロン風味)

Tapioca (melon flavor) / 메론풍미 타피오카

650円

季節のデザート

Seasonal Desserts / 계절 디저트

650円

黒蜜杏仁豆腐

Brown sugar almond jelly / 사탕수수 소스 안넌두부[우유 두부]

650円

たくさんの方々にご好評を頂いている杏仁豆腐。濃厚な味わいをぜひご堪能下さい。

This almond jelly is very popular. Enjoy its rich flavor.

여러 손님들에게 호평을 받고있는 안넌두부.

그 깊은 맛을 꼭 즐겨 주시기 바랍니다.



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.