

会席料理

Kaiseki Course

※6,000円以上はご予算に応じて承ります。

※We are happy to accommodate your requirements for over 6000 yen.



期間限定会席・・・・・・・・・・五、〇〇〇円
Limited Timeoffer Kaiseki Course 5,000 yen

(先付、前菜、吸物、凌ぎ、造り、煮物、焼物)
(Appetizer, Hors d'oeuvre, Clear soup, Shinogi, Sashimi, Simmered dish, Grilled dish)
御飯、漬物、味噌汁、果物
Rice, Pickles, Miso soup, Fruit

食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)
Apertif (Plum wine made with local awamori)
※季節に応じて、内容は変わります。
※Some dishes subject to seasonal changes.

会席料理 伊集 (いじゆ)・・・・・・・・七、五〇〇円
Kaiseki Course IJU 7,500 yen

(前菜、吸物、造り、煮物、焼物、揚物、酢物)
(Hors d'oeuvre, Clear soup, Sashimi, Simmered dish, Grilled dish, Fried dish, Vinegared dish)
御飯、漬物、味噌汁、果物
Rice, Pickles, Miso soup, Fruit
食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)
Apertif (Plum wine made with local awamori)



会席料理 武治 (ぶじ)・・・・・・・・一二、〇〇〇円
Kaiseki Course BUJI 12,000 yen

料理長のおまかせ料理です。地元の素材をいかした京風料理です。
Chef's selection. A Kyoto style cuisine using local produce.

食前酒付 (地元泡盛で漬けた梅酒)
Apertif (Plum wine made with local awamori)
※季節に応じて、内容は変わります。
※Some dishes subject to seasonal changes.

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%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.

琉球会席・・・・・・・・・・六、五〇〇円

Ryukyu Kaiseki Course

6,500 yen

食前酒 (地元泡盛で漬けた梅酒)

Aperitif (Plum wine made with local awamori)

先付 (ダルクン酢味噌和え)

Appetizer (Gurukun fish dressed with vinegared miso)

前菜 (豆腐ヨウ、ミミガー、苦菜の白和え、
Hors d'oeuvre (Tofuyo, Mimiga, Salad dressed with sesame and tofu,

ゴーヤ寿司、铸込みゴボウ)

Bitter melon sushi, Stuffed burdock)

吸物 (中味汁、内臓の澄まし仕立て)

Clear Soup (Nakamijiru, pork innards soup)

造り (季節の鮮魚三種)

Sashimi (Three types of seasonal fish)

煮物 (らふてこー)

Simmered dish (Rafute, simmered pork)

焼物 (国産牛)

Grilled dish (Japanese beef)

酢物 (海ぶどう、もずく)

Vinegared dish (Umbudou seaweed, Mozuku seaweed)

御飯 (長寿飯、漬物、沖縄そば)

Rice (Longevity rice dish, Pickles, Okinawa soba)

果物

Fruit

沖縄ミーバイ姿造りコース・・・・・・・・六、〇〇〇円

Okinawa Mibai Kaiseki Course

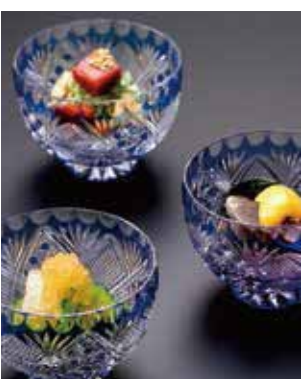
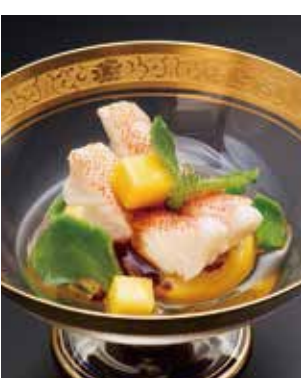
6,000 yen

(食前酒、前菜、吸物、ミーバイ活造り、煮物、焼物、御飯、

Aperitif, Hors d'oeuvre, Clear Soup, Slices of raw Mibai, Simmered dish, Grilled dish, Rice,

漬物、あら汁、果物)

Pickles, Miso soup, Fruit)



※上記料金は、消費税及びサービス料一〇%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.

御膳料理

Set Meals

神着御膳・・・・・・・・・・三、五〇〇円

Kanucha set meal

3,500 yen

(先付、造り、天麩羅、煮物、吸物、御飯、漬物)(果物付)

(Appetizer, Sashimi, Tempura, Simmered dish, Clear soup, Rice, Pickles) (with fruit)

天麩羅御膳・・・・・・・・・・三、〇〇〇円

Tempura set meal

3,000 yen

(先付、造り、天麩羅、茶碗蒸し、吸物、御飯、漬物)(果物付)

(Appetizer, Sashimi, Tempura, Chawanmushi (steamed egg), Clear soup, Rice, Pickles) (with fruit)

ステーキ御膳・・・・・・・・・・三、五〇〇円

beef steak set meal

3,500 yen

(先付、造り、鉄板焼き、茶碗蒸し、吸物、御飯、漬物)(果物付)

(Appetizer, Sashimi, Tepp anyaki, Chawanmushi (steamed egg), Clear soup, Rice, Pickles) (with fruit)

にぎり寿司御膳・・・・・・・・・・四、〇〇〇円

Nigiri sushi set meal

4,000 yen

(にぎり七種、天麩羅、茶碗蒸し、吸物)(果物付)

(Seven types of nigiri sushi, Tempura, Chawanmushi (steamed egg), Clear soup) (with fruit)

お子様料理 (小学生以下)・・二、三〇〇円

Kid's meal (U.P to elementary age)

2,300 yen

(和風ハンバーグ、海老フライ、茶碗蒸し、冷しそば、おにぎり、オレシジュース、果物)

(Japanese style hamburger steak, Deep fried prawn, Chawanmushi (steamed egg), Cold soba noodle, Rice ball, Orange juice, Fruit)

島豚あぐー石焼きセット・・三、〇〇〇円

Okinawan Stone Ware Set

3,000 yen

(島豚あぐー、ゴーヤチャンプルー、沖縄そば、御飯、漬物)

(Okinawan Porkloin, Goya Champuru, Okinawan Soba, Rice, Pickles)

※一名様料金となります。二名様より御注文承ります。

※The price shown is for one person. Parties must be a minimum of 2 people.

寿司

Sushi

特上にぎり・・・・・・・・・・四、五〇〇円

The finest nigiri sushi

4,500 yen

(にぎり十三貫、味噌汁、果物)

(13 types of nigiri sushi, Miso soup, Fruit)

上にぎり・・・・・・・・・・三、〇〇〇円

High quality nigiri sushi

3,000 yen

(にぎり十二貫、味噌汁)

(12 types of nigiri sushi, Miso soup)

鉄火巻き・・・・・・・・・・一、一〇〇円

Tuna roll

1,100 yen

かつば巻き・・・・・・・・・・八〇〇円

Cucumber roll

800 yen



※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%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.

琉球料理

Ryukyū Cuisine

海ぶどう 九〇〇円

Umbudou seaweed

900 yen

ビタミン、鉄分、ミネラル豊富な健康食材です。

A healthy dish, packed with vitamins, minerals and iron.

らふていー 一、一〇〇円

Rafute

1,100 yen

ていねいに油抜きした県産豚肉をコトコトと醤油で煮込んだお料理です。

Okinawan pork slowly simmered in soy sauce.

豆腐ヨウ 六〇〇円

Tofu yo

600 yen

島どうふを泡盛に漬け込み熟成させた一品です。

Okinawan fermented tofu matured in awamori.

足てびち 一、一〇〇円

Tebichi

1,100 yen

動物性コラーゲンが豊富な県産豚肉の豚足を醤油でコトコト煮込んだお料理です。

Okinawan pork trotter filled with succulent collagen slowly stewed in soy sauce.

ゴーヤチャンプルー 一、五〇〇円

Goya champuru

1,500 yen

健康長寿食材のゴーヤを炒めたお料理です。

Stir-fried bitter melon, a vegetable famed for its health benefits.



沖縄もずく 六〇〇円

Mozuku seaweed

600 yen

食物繊維フコイダンが豊富なもずくをお酢で仕上げた一品です。

This vinegared seaweed is packed with dietary fiber fucoidan.

ジーマーミ豆腐 六五〇円

Peanut tofu

650 yen

県産ジーマーミ(落花生)を使用した自家製豆腐です。

Tofu made from Okinawa grown peanuts.

ミニガー 六五〇円

Mimiga

650 yen

豚の耳を薄切りにし胡麻みそで和えた一品です。

Thinly sliced pork ears dressed with sesame and miso.

マース煮(鮮魚の塩煮) 時価

Maasuni (fresh fish simmered in salt)

Prices may vary

鮮魚を塩味で煮付けたお料理です。

Fresh fish salted and stewed Okinawan style.

※上記料金は、消費税及びサービス料一〇%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.

単品料理

A la carte

野菜サラダ	一、五〇〇円
Vegetable salad	1,500 yen
ゴーヤいか明太子和え	九〇〇円
Bitter melon and squid dressed with mentaiko	900 yen
このわた	一、五〇〇円
Salted entrails of sea cucumber	1,500 yen
県魚(グルクン)西京焼き	一、六〇〇円
Gurukun fish cooked with saikyo miso	1,600 yen
天麩羅の盛り合わせ	三、〇〇〇円
Assortment of tempura	3,000 yen
車海老塩焼き	時価
Broiled lightly salted kuruma prawns	Prices may vary

造り

Sashimi

造り二種盛り	二、〇〇〇円
Assortment dish	2,000 yen
造り五種盛り	五、〇〇〇円
Assortment dish	5,000 yen
県産車海老(三尾)	時価
Okinawan Kuruma Prawns (Three)	Prices may vary

お食事

Meal

沖縄そば 特製角煮入り	一、一〇〇円
Okinawan Soba. With special braised pork	1,100 yen
鮭茶漬、梅茶漬、のり茶漬	各八〇〇円
Salmon rice in green tea, Plum rice in green tea, Nori seaweed rice in green tea	800 yen
鶏雑炊、野菜雑炊、もずく雑炊	各一、一〇〇円
Chicken rice porridge, Vegetable rice porridge, Seaweed rice porridge	1,100 yen
御飯セット(御飯、漬物、味噌汁)	七〇〇円
Rice set (rice, pickles, miso soup)	700 yen
漬物盛り合わせ	七〇〇円
Assortment of pickles	700 yen

甘味

Dessert

季節の果実	時価(お気軽にスタッフにお尋ねください)
Seasonal fruit	Prices may vary. (Please ask our staff member.)
アイスクリーム	五五〇円
Ice cream	550 yen
バニラ、チョコレート、マンゴー	
Vanilla, Chocolate, Mango	

※上記料金に、消費税及びサービス料一〇%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.