

4,500円コース

4500 yen course (per person)

付き出し

Appetizer

旨味牛カルビと旨味牛赤身 (2種で100g)

Bone-see short rib and lean beef (2 kinds 100g)

やわらか牛フィレ (60g)

Tender beef fillet

やんばる鶏もも肉 (60g)

Yanbaru(North Okinawa) chicken leg

スペイン産四元豚ロース (60g)

Spain produced pork

天然赤海老 (1尾)

Wild red prawns

近海産サザエ (1個)

Turban shells

ミニヤリイカ (2杯)

Mini spear squids

粗挽きソーセージ (2本)

Coarsely ground sausages

いろいろ焼き野菜

Sliced vegetables

ライス

Rice

5,500円コース

5500 yen course (per person)

付き出し

Appetizer

旨味牛カルビ (70g)

Bone-less short rib

旨味牛ロース (70g)

beef loin

やわらか牛フィレ (70g)

Tender beef fillet

やんばる鶏もも肉 (60g)

Yanbaru (North Okinawa) chicken thigh

スペイン産四元豚ロース (60g)

Spain produced pork

天然赤海老 (1尾)

Wild red prawns

ホタテ貝柱 (2個)

Scallops

近海産サザエ (1個)

Turban shells

ミニヤリイカ (2杯)

Mini spear squids

モズクソーセージ (3本)

Mozuku seaweed sausages

いろいろ焼き野菜

Sliced vegetables

ライス

Rice

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.

6,500円コース

6500 yen course (per person)

付き出し

Appetizer

旨味牛赤身 (70g)

Lean beef

沖縄県産もとぶ牛リブローズ (70g)

Prime rib of Okinawan motobu beef

やわらか牛フィレ (70g)

Tender beef fillet

やんばる鶏もも肉 (70g)

Yanbaru(North Okinawa)chicken thigh

スペイン産四元豚ロース (70g)

Spain produced pork

天然赤海老 (1尾)

Wild red prawns

ホタテ貝柱 (2個)

Scallops

近海産サザエ (1個)

Turban shells

ミニヤリイカ (2杯)

Mini spear squids

モズクソーセージ (3本)

Mozuku seaweed sausages

いろいろ焼き野菜

Slice vegetables

白菜キムチ (75g)

Kimchi(Korean pickles)

ライス

Rice

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.

12,000円
ファミリーセット
(3～4名様)

Family set (for 3 to 4 people)

付き出し

Appetizer

旨味牛カルビと赤身 (2種で250g)

Bone-less short rib and lean beef (250g)

旨味牛ロース (250g)

Juicy beef loin

やんばる鶏もも肉 (250g)

Yanbaru(North Okinawa)chicken thigh

スペイン産四元豚ロース (250g)

Spain produced pork

天然赤海老 (4尾)

Wild red prawns

ミニヤリイカ (8杯)

Mini spear squids

粗挽きソーセージ (8本)

Coarsely ground sausages

いろいろ焼き野菜

Sliced Vegetables

ライス

Rice

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.

アラカルト

A la carte

本日のスープ Soup of the day	600円
海ぶどうやツナ玉子入り和風サラダ Japanese style salad with umibudou seaweed, tuna and egg	1,300円
色々野菜のミックスサラダ バルサミソース パルミジャーノチーズと共に Various vegetable salad, topped with balsamic sauce and Parmesan Cheese	1,300円
旨味牛カルビ (120 g) Bone-less short rib	1,200円
旨味牛赤身 (120 g) Lean beef	1,300円
旨味牛ロース (120 g) Beef loin	1,700円
やわらか牛フィレ (120 g) Tender beef fillet	2,700円
沖縄県産もとぶ牛リブロース (120 g) Prime rib of Okinawan motobu beef	3,000円
やんばる鶏モモ肉 (120 g) Yanbaru(North Okinawa) chicken leg	800円
スペイン産四元豚ロース (120 g) Spain produced pork	950円
粗挽きソーセージ (6本) Coarsely ground sausage (6)	850円
モズクソーセージ (8本) Mozuku seaweed sausage (8)	850円
天然赤海老 (3尾) Wild red prawns (3)	1,100円
ホタテ貝柱 (5個) Scallops (5)	1,200円
近海産サザエ (3個) Turban shells (3)	1,300円
ミニヤリイカ (5杯) Mini spear squids (5)	600円
いろいろ焼き野菜 Sliced Vegetables	550円
ライス Rice	350円
おすすめ白菜キムチ (150 g) Special kimchi(Korean pickles)	650円

デザート

Dessert

バニラアイスクリーム、 マンゴ or シークワーサーシャーベット Vanilla ice cream Mango sherbet Shikwasa (Hirami lemon) sherbet	各500円
完熟パイナップル Sweet pineapple	700円
旬の果実盛り合わせ Assortment of seasonal fruits	2,500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.