

FOOD MENU

YAEYAMA COURSE

¥13,500

八重山会席

Amuse 先 付	Cured Grouper with Kombu, Green Scallions, Salmon Roe, Sea Grapes, Ponzu ヤイトハタ昆布酢 青葱 イクラ 海ぶどう 割りポン酢
Appetizers 前 菜	Braised Local Octopus Peanut Tofu, Sea Urchin, Wasabi, Japanese Stock Ginger Simmered Yambaru Chicken in Sweetened Soy Sauce Deep Fried Fusilier, Oil Miso, Sesame Seeds 島蛸柔らか煮 糸賀喜 じーまみ豆腐 蒸し雲丹 山葵 飾り花 旨出汁 やんばる鶏時雨煮 卸生姜 刻み葱 グルクン唐揚げ 油味噌 煎り胡麻
Sashimi Dish 造 り	Grilled Bluefin Tuna – Lean Tuna and Medium Fatty Tuna 炙り本鮪赤身と中トロの二種盛り あしらい一式
Pod Dish お 鍋	Hot Pot Cooking – Blue Parrotfish, Scallop, Local Fish Cakes, Shiitake Mushroom, Green Leaves 小鍋海鮮仕立て 針唐辛子 青ブダイ 帆立 島蒲鉾 椎茸 青菜
Grilled Dish 焼 物	Grilled and Braised Okinawa Beef, Local Tofu, Konjac, Dried Wheat Gluten, Japanese Leeks, Local Vegetables 県産黒毛和牛包み焼き すき煮風 島豆腐 蒟蒻 車麩 長葱 島野菜
Deep-fried Dish 揚 物	Fried Agu Pork with Okinawa Herbs Tempura Shrimp, Purple Yam, Bitter Gourd あぐ一豚の長命草巻き衣揚げ 薬味 天出汁 ハイビスカス塩 天婦羅三種 海老 紅芋 ゴーヤ
Sushi 食 事	Chef's Recommended Five Pieces of Sushi Medium Fatty Bluefin Tuna with Caviar, Gold Leaf/ Local Fish with Oba Leaf, Japanese Plum Paste/ Calamari with Green Scallions, Ginger / Giant Clam / Grilled Ishigaki Beef, Ishigaki Salt 石垣牛と魚介の寿司盛り合わせ 五貫 本鮪中トロ キャビア 金箔 島魚 大葉 梅肉 紋甲烏賊 葱 生姜 シャコ貝 石垣牛炙り 石垣の塩
Soup 止 椀	Red Miso Soup 赤出汁
Dessert 水 菓 子	Today's Dessert 本日のデザート

SHIMA COURSE

¥9,000

しまあ会席

Amuse 先 付	Stewed Ishigaki Beef, Grated Japanese Radish, Ginger 石垣牛煮込み 卸し大根 刻み生姜
Appetizers 前 菜	Peanut Tofu, Sea Urchin, Wasabi, Japanese Stock Seasoned Japanese Mustard Spinach and Dried Wheat Gluten, Sesame Seeds Ginger Simmered Yambaru Chicken in Sweetened Soy Sauce Shrimp Stewed in Soy Sauce and Sugar, Black Beans, Okinawa Herb じーまみ豆腐 蒸し雲丹 山葵 飾り花 旨出汁 小松菜と車麩の胡麻浸し 糸賀喜 やんばる鶏時雨煮 卸生姜 刻み葱 海老旨煮 黒豆松葉刺し 長命草
Sashimi Dish 造 り	Tuna and Shore Fish 鮪と近海魚二種盛り あしらい一式
Grilled Dish 焼 物	Swordfish Steak with Flavor Sauce Green Papaya, Red Onions, Oba Leaves, Eringi Mushroom, Garlic Chips メカジキのステーキ 香味タレ 青パパイヤ 赤玉葱 大葉 エリンギ ガーリックチップ
Deep-fried Dish 揚 物	Whitish Deep Fried Grouper Fried Purple Yam, Ginkgo, Local Green Beans ヤイトハタ竜田揚げ 紅芋衣揚げ 銀杏素揚げ 島隠雲 柑橘 煎り出汁
Steamed Dish 蒸 物	Lotus Roots Bun, Wasabi Vegetables Starchy Sauce – Cloud Ear Mushrooms, Carrots, Shiitake Mushrooms 蓮根饅頭 山葵 野菜餡 木耳 人参 椎茸
Vinegared Dish 酢 物	Local Octopus, Salmon Roe, Cucumber, Taro, Chinese Yam, Mizuna 寄せ盛り 三杯酢 島蛸 イクラ 蛇腹胡瓜 里芋甘煮 長芋白煮 水菜
Rice 食 事	Agu Pork and Yushi-Tofu Porridge Japanese Radish, Shimeji Mushrooms, Mitsuba あぐ一豚とゆし豆腐の雑炊 大根 占地 三つ葉
Pickles 香 物	Two kinds of Japanese Pickles 二種盛り
Dessert 水 菓 子	Today's Dessert 本日のデザート

for an additional ¥4,000,
you may add Teppan Grilled Ishigaki Beef Sirloin.

追加料金¥4,000にて「石垣牛サーロインの陶板焼き」をご追加いただけます。

KIDS MENU

お子様メニュー

KIDS TEMPURA COURSE	¥2,600
お子様天麩羅御膳	
Peanut Tofu with Salmon Roe じーまみ豆腐 イクラ 飾り花	
Japanese Steamed Egg Custard 茶碗蒸し	
Assorted Tempura 天婦羅盛り合わせ	
Steamed Rice, Miso Soup 白米 味噌汁	
Ice Cream アイスクリーム	
KIDS SUSHI COURSE	¥3,500
お子様寿司御膳	
Peanuts Tofu with Salmon Roe じーまみ豆腐 イクラ 飾り花	
Japanese Steamed Egg Custard 茶碗蒸し	
Assorted Sushi 寿司盛り合わせ	
Miso Soup 味噌汁	
Ice Cream アイスクリーム	

※Price includes consumption tax and service charge.
※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。