



YAEYAMA
JAPANESE RESTAURANT

A LA CARTE

APPETIZERS お通し

Freshly Made Tofu in Light Broth ゆし豆腐	¥ 800
Vinegar Mozuku (Seaweed) もずく酢	¥ 800
Tofu-yo (Fermented Tofu) 豆腐蓉	¥ 800
Peanut Tofu じーまみ豆腐 ※「じーまみ」とは沖縄の方言で「ピーナッツ」のことです。	¥ 900
Pickled Shallot (in-season only) 島らっきよ塩もみ (季節限定)	¥ 1,500
Shallot Tempura (in-season only) 島らっきよ天婦羅 (季節限定)	¥ 1,500
Salmon Roe in Soy Sauce いくら醤油漬	¥ 1,400
Sea Grapes from Ishigaki with Soy Sauce or Vinegar Sauce 石垣島産海ぶどう (造り 又は 酢の物)	¥ 1,500

SASHIMI お造り

Cuttle Fish くぶしみ (甲いか) 造り	¥ 1,900
Today's Catch 本日の島魚	¥ 2,400
Tuna 鮪	¥ 2,400
Assorted Sashimi Plate 造り盛り合わせ	¥ 3,900

GRILLED DISH 焼き物

Grilled Ishigaki Beef 石垣牛陶板焼き	¥ 15,000
----------------------------------	----------

STEAMED and SIMMERED DISHES 蒸し物、煮物

Japanese Egg Custard 茶碗蒸し	¥ 1,000
Braised Pork Bellies アグー豚のらふてい	¥ 3,200
Simmered Ishigaki Beef 石垣牛時雨煮	¥ 3,200
Stir-fried Bitter Gourd with Agoo Pork ゴーヤチャンプル (アグー豚入り)	¥ 2,000

DEEP-FRIED DISHES 揚げ物

Deep-fried Peanut Tofu じーまみ豆腐の揚げ出し	¥ 1,200
Mozuku Tempura もずくの天婦羅	¥ 1,300
Assorted Tempura 天麩羅盛り合わせ	¥ 3,200

OTHER DELICACIES その他

Assorted Sushi and Miso Soup にぎり盛り合わせ	¥ 4,600
Udon 稲庭うどん	¥ 1,500
Japanese Soba (Buckwheat Noodles) 日本そば	¥ 1,300
Yaeyama "Soba" Noodles 八重山そば	¥ 1,600
Rice, Miso Soup and Japanese Pickles ご飯セット	¥ 900
Mixed Rice Okinawa Style with Vegetables and Miso Soup じゅーしいご飯セット	¥ 1,400

DESSERTS デザート

Okinawa Ice Cream 沖縄アイス・シャーベット	¥ 800
Fruit Platter フルーツ盛り合わせ	¥ 4,300

※ The 10% consumption tax and a 13% service charge are included in the list price.
※表示料金には、消費税10%・サービス料13%が含まれております。

FOOD MENU

COURSE コース

AYAPANI COURSE ¥18,000
あやばに会席

Starter 先付け	Octopus and Squid with Miso Dressing セーイカと蛸ぬた和え
Appetizer	Peanut Tofu Marinated Fusilier Fish Boneless Pork Rib Meat
前菜	じーまみ豆腐 蒸し雲丹 イクラ 山葵 グルクン南蛮漬け パプリカ 玉葱 刻み葱 らふてい 辛子
Sashimi 造り	Four Kinds of Sashimi 中トロと近海魚三種盛り あしらい色々
Grilled Dish 焼物	Grilled Premium Misaki Beef 厳選美崎牛サーロインの陶板焼き 薬味 柚子ポン酢 ハイビスカス塩
Deep-fried Dish 揚げ物	Prawn, Agoo Pork, Fish, Vegetable Tempura 島食材天婦羅 車海老 アグー豚 島魚 島野菜 ハイビスカス塩
Vinegar Dish 酢の物	Vinegar Mozuku (Seaweed) 寄せ盛り 三杯酢 もずく 大和芋 蛇腹胡瓜 茗荷子
Sushi 食事	Ishigaki Beef Sushi and Selection of Local Sushi 石垣牛と島食材の寿司盛り合わせ5貫
Soup 止め椀	Miso Soup 赤出汁
Dessert 水菓子	Today's Dessert 本日のデザート

ISHINAGI COURSE ¥11,000
いしなぎ会席

Appetizers	Chomeiso Sesame Tofu, Vegetables with Peanut Dressing, Chicken, Salmon Sushi
前菜	長命草胡麻豆腐 雲丹 黒豆 飾り花 山葵 青菜と車麩のピーナッツ味噌和え クコの実 鶏松風 サーモン手毬寿司
Soup 吸い物	Okinawan Seaweed and Fish in Thick Soup アーサー汁 メカジキ葛打ち 絹ごし 卸し生姜
Sashimi 造り	Four Kinds of Sashimi 中トロと近海魚三種盛り 海ぶどう あしらい色々
Grilled Dish 焼物	Grilled Ishigaki Beef 石垣牛の陶板焼き 薬味 柚子ポン酢 ハイビスカス塩
Simmered Dish 合肴	Japanese Egg Custard (Soy Milk-based) 島産豆乳蒸し 実山椒 銀鮓 海老 若鶏 銀杏
Deep-fried Dish 揚げ物	Deep-fried Parrot Fish (Rolled with Seaweed) イラブチャー海苔巻き揚げ 茸 青身 レモン ハイビスカス塩
Vinegar Dish 酢の物	Vinegar Octopus and Vegetables 島蛸と野菜の甘酢漬け 蕪 島人参 蛇腹胡瓜 防風
Rice 食事	Mixed Rice, Okinawa Style じゅうしい御飯
Japanese Pickles 香の物	Two Kinds of Japanese Pickles 二種盛り
Soup 止め椀	Miso Soup 赤出汁
Dessert 水菓子	Today's Dessert 本日のデザート



Ishigaki Shima Sushi ¥12,000

石垣しま寿司

Appetizer	Peanut Tofu Marinated Fusilier Fish Boneless Pork Rib Meat
先付け	じーまみ豆腐 蒸し雲丹 イクラ 山葵 グルクン南蛮漬け パプリカ 玉葱 刻み葱 らふてい 辛子
Soup 吸物	Okinawa Nakami (Pork Innards) Soup 中味汁
Sashimi 造り	Four Kinds of Sashimi 中トロと近海魚三種盛り あしらい色々
Deep-fried Dish 揚げ物	Prawn, Agoo Pork Local Fish, Vegetable Tempura 島食材天婦羅 (車海老、アグー豚、島魚、島野菜) ハイビスカス塩
Sushi 寿司	Ishigaki Beef Sushi and Selection of Local Sushi, 9 pieces 石垣牛と島食材のにぎり寿司 9貫
Soup 止め椀	Miso Soup 赤出汁
Dessert デザート	Dessert of the Day 本日のデザート

TEMPURA COURSE ¥8,000
天麩羅御膳

Appetizer, Sashimi, Simmered Dish 先付 お造り 煮物
Tempura Delicacies 天婦羅盛り合わせ
Rice, Japanese Pickles and Miso Soup ご飯 香の物 止め椀
Dessert デザート

SASHIMI COURSE ¥8,000
お造り御膳

Appetizer, Simmered Dish 先付 蒸し物
Assorted Sashimi Platter お造り盛り合わせ
Rice, Japanese Pickles and Miso Soup ご飯 香の物 止め椀
Dessert デザート

KIDS MENU お子様メニュー

KIDS TEMPURA COURSE お子様天麩羅御膳	¥3,700
KIDS SUSHI COURSE お子様寿司御膳	¥4,300