

Food Menu

YAEYAMA COURSE

¥ 13,500

八重山会席

Amuse 先 付	Tuna and Green Scallions with Miso Vinegar Sauce, Sea Grapes, Caviar 鮪と青葱の酢味噌掛け 海ぶどう キャビア
Appetizers 前 菜	Braised Local Octopus Mozuku Seaweed with Vinegar, Grated Yam, Salmon Roe Ginger Simmered Yambaru Chicken in Sweetened Soy Sauce Deep Fried Fusilier, Oil Miso, Sesame Seeds 島蛸柔らか煮 糸賀喜 もずく酢 とろろ芋 イクラ 飾り花 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 Tuna and Three Kinds of Shore Fish 炙り本鮪と近海魚の三種盛り あしらい一式
Pod Dish お 鍋	Hot Pot Cooking - Yambaru Chicken, Local Tofu, Shiitake Mushroom, Konjac, Green Leaves 小鍋すき煮仕立て 針唐辛子 やんばる鶏 島豆腐 椎茸 結び蒟蒻 青菜
Grilled Dish 焼 物	Teppan Grilled Ishigaki Beef Sirloin, Agu Pork, Vegetables, Ponzu Sauce and Hibiscus Salt 石垣牛サーロインとアグー豚の陶板焼き 焼き野菜 薬味 ポン酢 ハイビスカス塩
Deep-fried Dish 揚 物	Assorted Tempura Prawn, Local Fish, Octopus, Local Vegetables 天婦羅盛り合わせ 薬味 天出汁 海老 島魚 岩蛸 島野菜
Sushi 食 事	Chef's Recommended Five Pieces of Sushi Medium Fatty Tuna with Wasabi, Gold Leaf / Local Fish with Oba Leaf, Japanese Plum Paste Calamari with Green Scallions, Ginger / Giant Calm / 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 山葵 金箔 島魚 大葉 梅肉 クブシミ 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	Peanuts Tofu with Dashi, Indian Taro, Shrimp, Wasabi じーまみ豆腐 蓮芋 海老 山葵 飾り花 旨出汁
Appetizers 前 菜	Baked Eggplant with Dashi, Corn, Cherry Tomato Simmered Conger with Japanese Pepper Ginger Simmered Yambaru Chicken in Sweetened Soy Sauce Fried Parrotfish Marinated in Spicy Vinegar Sauce, Onions, Paprika 焼き茄子お浸し とうもろこし ミニトマト 穴子山椒煮 長命草 やんばる鶏時雨煮 卸生姜 刻み葱 青ブダイ南蛮漬け 玉葱 パプリカ
Bowl お 椀	Kenchin Vegetable Soup with Agu Pork Green Papaya, Carrot, Konjac, Burdock, Scallions アグー豚のけんちん汁 青パパイヤ 島人参 蒟蒻 牛蒡 長葱
Sashimi Dish 造 り	Tuna and Two kinds of Shore Fish 鮪と近海魚二種盛り あしらい一式
Simmered Dish 煮 物	Simmered Alfonsino with Ishigaki Brown Sugar Sauce Wax Gourd, Taro, Okra 金目鯛の石垣島黒糖煮 島産冬瓜旨煮 里芋白煮 オクラ
Deep-fried Dish 揚 物	Deep Fried Chicken with Yomogi Egg Yolks Batter Fried Calamari, Local Vegetables Tempura 若鶏のフーチバ衣揚げ 鳥賊パン粉揚げ 島野菜天婦羅 薬味 天出汁
Steamed Dish 蒸 物	Japanese Egg Royal with Snow Crab Starch Sauce 紅ズワイ蟹ほぐし餡掛け茶碗蒸し
Rice 食 事	Seafood on Vinegared Rice Tuna, Local Fish, Salmon Roe, Sea Grapes Shiitake Mushroom, Laver, Sesame Seeds, Wasabi 海鮮丼 鮪 島魚 鰻 イクラ 海ぶどう 甘辛椎茸 海苔 煎り胡麻 山葵
Soup 止 椀	Red Miso Soup 赤出汁
Dessert 水 菓 子	Today's Dessert 本日のデザート

for an additional ¥3,500,
you may add Teppan Grilled Ishigaki Beef Sirloin, Agu Pork.

追加料金 ¥3,500にて「石垣牛サーロインとアグー豚の陶板焼き」をご追加いただけます。

KIDS MENU

お子様メニュー

KIDS TEMPURA COURSE

お子様天麩羅御膳 ¥2,600

Appetizer, Simmered Dish

先付 蒸し物

Tempura Delicacies

天婦羅盛り合わせ

Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

ご飯 お新香 味噌汁

Dessert

デザート

KIDS SUSHI COURSE

お子様寿司御膳 ¥3,500

Appetizer, Simmered Dish

先付 蒸し物

Assorted Sushi Platter

寿司盛り合わせ

Japanese Pickles and Miso Soup

お新香 味噌汁

Dessert

デザート

※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。