



FOOD MENU

YAEYAMA COURSE

¥19,500

八重山会席

Amuse 先 付	Local Fish with Sesame Seeds Myoga Ginger, Green Scallions, Butterbur, Salmon Roe, Sea Grape 島魚胡麻和え 名荷子 青葱 落 イクラ 海ぶどう
Appetizers 前 菜	Peanut Tofu, Shrimp, Wasabi, Japanese Stock Deep Fried Yambaru Chicken Marinated in Spicy Vinegar Sauce Ginger Simmered Ishigaki Beef in Sweetened Soy Sauce, Wax Gourd, Carrot, Green Beans Stewed Local Octopus, Simmered Ise Lobster in Seasoned Broth じーまみ豆腐 海老 山葵 飾り花 旨出汁 やんばる鶏南蛮漬け 島野菜 石垣牛時雨煮 島冬瓜 島人参 島隠元 島蛸柔らか煮 伊勢海老旨煮
Sashimi Dish 造 り	Bluefin Tuna – Lean Tuna and Medium Fatty Tuna 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 with Kume-Island Miso and Ishigaki Chili Oil Hamaguri-Clam, Local Fish, Local Fish Cakes, Shiitake Mushroom, Green Leaf Vegetable 久米島味噌と石垣島ラー油仕立て 針唐辛子 蛤 島魚 島蒲鉾 椎茸 青菜
Sushi 寿 司	Three kinds of Seafood Sushi-Nigiri, Pickled Papaya in Sweet Vinegar Medium Fatty Bluefin Tuna with Caviar, Gold Leaf / Cuttlefish with Scallions, Ginger / Giant Clam 魚介鮨三種 パパイヤ甘酢漬け 本鮪中トロ キャビア 金箔 甲烏賊 葱 生姜 シャコ貝
Grilled Dish 焼 物	Grilled Ishigaki Beef Sirloin Marinated Miso Paste Local Tofu, Oyster Mushroom, Peucedanum Japonicum, Eggplant, Garlic Chips 石垣牛サーロイン油味噌焼き 香味タレ 島豆腐 アワビ茸 長命草 茄子 ガーリックチップ
Deep-fried Dish 揚 物	Red Snow Crab Claw, Wrapped Purple Yam in Agu Pork, Grouper and Yomogi Bonito Broth, Hibiscus Salt 赤ズワイ蟹爪 アグー豚紅芋巻き ミーバイ唐揚げ フーチバー衣揚げ 柑橘 薬味 煎り出汁 ハイビスカス塩
Sushi 寿 司	Two kinds of Ishigaki Beef Sushi-Nigiri, Pickled Scallions in Sweet Vinegar Grilled Ishigaki Beef Sirloin, Wasabi, Citrus / Grilled Ishigaki Beef Fillet, Ishigaki Salt 石垣牛握り二種 島らっきょう甘酢漬け サーロイン炙り 山葵 柑橘 ヒレ肉炙り 石垣の塩
Soup 止 椀	Ise Lobster Soup 伊勢海老汁
Dessert 水 菓 子	Today's Dessert 本日のデザート

SHIMA COURSE

¥12,500

しまあ会席

Amuse 先 付	Wrapped Crab Meat in Daikon Radish Sea Grape, Simmered Bamboo Shoots, Green Leaf Vegetable, Yolk Vinegar 蟹の奉書巻き 海ぶどう 筍土佐煮 青菜 黄身酢
Appetizers 前 菜	Peanut Tofu, Shrimp, Wasabi, Japanese Stock Deep Fried Yambaru Chicken Marinated in Spicy Vinegar Sauce Stir Fried Sponge Gourd with Miso Paste, Local Tofu Stewed Pork with Brown Sugar じーまみ豆腐 海老 山葵 飾り花 旨出汁 やんばる鶏南蛮漬け 島野菜 ナーベラ味噌炒め 島豆腐 豚肉黒糖煮
Sashimi Dish 造 り	Medium Fatty Bluefin Tuna, Grilled Swordfish, Local Fish お造り三種盛り あしらい一式 本鮪中トロ 炙りメカジキ 島魚
Grilled Dish 焼 物	Grilled Alfonsino with Brown Sugar, Burdock, Pickled Lotus Root Simmered Ishigaki Beef in Awamori, Grated Ginger, Scallions Deep Fried Taro and Cherry Tomato, Seasoned Miso Paste 金目鯛黒糖焼き たたき牛蒡 花蓮根 石垣牛泡盛煮 卸し生姜 刻み葱 里芋素揚げ ミニトマト 油味噌
Deep-fried Dish 揚 物	Deep Fried Grouper, Shrimp Dumplings and Shiitake Mushroom Battered Hamaguri-Clam, Battered Yomogi, Citrus Fruit, Bonito Broth ミーバイの香り揚げ 海老真丈と椎茸二身揚げ 蛤衣揚げ フーチバー衣揚げ 柑橘 煎り出汁
Vinegared Dish 酢 物	Cured Calamari in Kombu, Ponzu Salmon Roe, Cucumber, Grilled Scallion, Chinese Yam, Green Leaf Vegetable 寄せ盛り 割りボン酢 セーイカ昆布締め イクラ 蛇腹胡瓜 焼き長葱 長芋旨煮 青菜
Rice 食 事	Red Rice Wrapped in Okinawa Beef, Sweet Soy Starch Sauce 沖縄県産牛と赤米の包み焼き 甘醤油餡
Soup 止 椀	Red Miso Soup 赤出汁
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

KIDS MENU

お子様メニュー

KIDS TEMPURA COURSE	¥2,900
お子様天婦羅御膳	
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	¥3,800
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。