

FOOD MENU

COURSE コース

YAEYAMA COURSE ¥12,500
八重山会席

Starter 先付け	Octopus and Squid with Miso Dressing セーイカと島蛸ぬた和え
Appetizer	Peanut Tofu Marinated Fusilier Fish Boneless Pork Rib Meat
前菜	じーまみ豆腐 雲丹 黒豆 飾り華 山葵 旨出汁 グルクン南蛮漬け パプリカ 刻み葱 玉葱 らふてい 辛子
Sashimi 造り	Three Kinds of Sashimi 中トロと近海魚三種盛り あしらい一式
Grilled Dish 焼物	Grilled Ishigaki Beef 石垣牛の陶板焼き 焼き野菜 薬味 ポン酢 ハイビスカス塩
Deep-fried Dish 揚げ物	Agoo Pork,Shrimp,Fish,Vegetable Tempura 島食材天麩羅 アグー豚 海老 島魚 島野菜 薬味 天出汁
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 五貫
Soup 止め椀	Miso Soup 赤出汁
Dessert 水菓子	Today's Dessert 本日のデザート

SHIMA COURSE ¥8,200
しまあ会席

Appetizers	Mozuku and egg bonnet ,Vegetable Nigiri Simmered Oyster Sauteed Fuki Adan's pork roll with deep-fried Shiso
前菜	もずくと順才のお浸し 糸賀喜 牡蠣有馬煮 アダンの豚肉巻き青紫蘇揚げ 落の胡麻油炒め 野菜の握り 吉野酢
Soup お椀	Okinawan Soup with Boiled Sparerib ソーキ汁 冬瓜 昆布 焼き長葱
Sashimi 造り	Two Kinds of Sashimi 鮪と近海魚二種盛り 海ぶどう あしらい一式
Grilled Dish 焼物	Grilled Sea Bream with oil miso 目鯛の自家製油味噌焼き 島らっきょ 牛蒡 花蓮根
Deep-fried Dish 揚げ物	Deep-fried Parrot Fish 挟み揚げ仕立て イラブチャー 島豆腐 茄子 楓麩 レモン 大根卸し 卸し生姜 天出汁
Steaming Dish 蒸物	Steamed rice dumplings 翡翠道明寺蒸し 旨餡 山葵
Vinegar Dish 酢の物	Vinegar Squid and Vegetables セーイカと野菜の三杯酢掛け アスパラガス トマト 赤玉葱 島人参
Rice 食事	Ishigaki Beef Rice Bowl 石垣牛の牛丼 刻み葱
Dessert 水菓子	Today's Dessert 本日のデザート

for an additional ¥3,000,
you may add Grilled Ishigaki Beef.
プラス¥3,000にて「石垣牛の陶板焼き」をご追加いただけます。



Ishigaki Shima Sushi ¥9,800
石垣しま寿司

Appetizer	Peanut Tofu Marinated Fusilier Fish Boneless Pork Rib Meat
前菜	じーまみ豆腐 蒸し雲丹 黒豆 山葵 旨出汁 グルクン南蛮漬け パプリカ 刻み葱 玉葱 らふてい 辛子
Sashimi 造り	Three Kinds of Sashimi 中トロと近海魚三種盛り あしらい一式
Deep-fried Dish 揚げ物	Agoo Pork,Prawn, Local Fishi, Vegetable Tempura 島食材天婦羅 (アグー豚、海老、島魚、島野菜 レモン ハイビスカス塩
Sushi 寿司	Ishigaki Beef Sushi and Selection of Sushi Local Sushi, 9 pieces 石垣牛と島食材のにぎり寿司 九貫
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 ¥5,900
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 お新香 味噌汁
Dessert デザート

SASHIMI COURSE ¥5,900
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 お新香 味噌汁
Dessert デザート

KIDS MENU お子様メニュー

KIDS TEMPURA COURSE ¥2,600
お子様天麩羅御膳

KIDS SUSHI COURSE ¥3,500
お子様寿司御膳