



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	Vegetable Salad with perilla Vinaigrette Adan with Oil miso,Red Taro Tofu Deep-fried Parrot Fish and japanese leek bulbs
前菜	紅芋豆腐 雲丹 黒豆 飾り花 山葵 旨出汁 彩り野菜の青紫蘇ドレッシング掛け 糸賀喜 トウモロコシ パプリカ 胡瓜 ゴーヤ アダン油味噌掛け 木の芽 島食材衣揚げ イラブチャー 島らっきょ ハイビスカス塩
Soup お椀	Winter melon and Swoedfish Crear Soup 島冬瓜と太刀魚の薄葛仕立て 三つ葉
Sashimi 造り	Two Kinds of Sashimi 鮪と近海魚二種盛り あしらい一式
Simmered Dish 煮物	Stewed Ishigaki beef 石垣牛煮込み 島豆腐 季節の麩 針唐唐辛子 薬味
Deep-fried Dish 揚げ物	Japanese Fried Yambaru chicken やんばる鶏竜田揚げ 小茄子 獅子唐辛子 柑橘
Steaming Dish 蒸物	Japanese Steamed Brothy cutard with Mozuku もずく入り茶碗蒸し 銀鮓 実山椒
Vinegar Dish 酢の物	Japanese butterfish Steeped in Sake with Vinegar 目鯛酒蒸し 島人参 トマト オクラ 土佐酢
Rice 食事	Fish Rice in a Dashi broth 白身魚出汁茶漬け 煎り胡麻 刻み海苔 大葉 山葵
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 水菓子	Today's Dessert 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

※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。