



# FOOD MENU

## COURSE コース

YAEYAMA COURSE ¥12,500  
八重山会席

|                        |   |
|------------------------|---|
| Starter<br>先付け         | Octopus and Squid with Miso Dressing<br>セーイカと島蛸めた和え                           |
| Appetizer              | Peanut Tofu<br>Marinated Fusilier Fish<br>Boneless Pork Rib Meat              |
| 前菜                     | じーまみ豆腐 雲丹 黒豆 飾り華 山葵 旨出汁<br>グルクン南蛮漬け パプリカ 刻み葱 玉葱<br>らふてい 辛子                    |
| Sashimi<br>造り          | Three Kinds of Sashimi<br>中トロと近海魚三種盛り あしらい一式                                  |
| Grilled Dish<br>焼物     | Grilled Ishigaki Beef<br>石垣牛の陶板焼き 焼き野菜<br>薬味 ポン酢 ハイビスカス塩                      |
| Deep-fried Dish<br>揚げ物 | Agoo Pork,Shrimp,Fish,Vegetable Tempura<br>島食材天麩羅<br>アグー豚 海老 島魚 島野菜<br>薬味 天出汁 |
| Vinegar Dish<br>酢の物    | Vinegar Mozuku (Seaweed)<br>寄せ盛り 三杯酢<br>もずく 大和芋 蛇腹胡瓜 茗荷子                      |
| Sushi<br>食事            | Ishigaki Beef Sushi and Selection of Local Sushi<br>石垣牛と島食材の寿司盛り合わせ 五貫        |
| Soup<br>止め椀            | Miso Soup<br>赤出汁  |
| Dessert<br>水菓子         | Today's Dessert<br>本日のデザート  |

SHIMA COURSE ¥8,200  
しまあ会席

|                        |  |
|------------------------|--|
| Appetizers             | Stewed Yambaru Chicken,Stewed Chinese Cabbage<br>Clams with Vinegared Miso Dressing<br>Deep-fried blue Parrot Fish,Braised Pumpkin |
| 前菜                     | やんばる鶏時雨煮 笹切り葱 卸し生姜<br>白菜煮浸し ちりめん山椒 糸賀喜<br>浅利酢味噌掛け クコの実<br>イラブチャー竜田揚げ 柑橘 季節の葉<br>南瓜田舎煮  |
| Soup<br>お椀             | Soup with Beaten Egg of a Crab and Bried Bean Curd Skin<br>蟹と湯葉のかき玉汁   |
| Sashimi<br>造り          | Two Kinds of Sashimi<br>鮪と近海魚二種盛り あしらい一式   |
| Grilled Dish<br>焼物     | Seared Ishigaki Beef and Sea Bream Grilled in oil Miso<br>石垣牛タタキ 赤玉葱 島らっきよ 長命草 和風ダレ<br>目鯛味噌焼き 花蓮根酢漬け                               |
| Deep-fried Dish<br>揚げ物 | Mozuku(Seaweed) and Red Sweet potato Tempura<br>モズクと紅芋の島天婦羅 獅子唐辛子  |
| Steaming Dish<br>蒸物    | Today's Steamed Rice Dumplings<br>本日の饅頭 雲丹 山葵 アーサ醤油餡   |
| Vinegar Dish<br>酢の物    | White Fish with marinated Kelp<br>白身魚昆布締め 大根 里芋 ゴーヤ 叩き梅肉 三杯酢   |
| Rice<br>食事             | Japanese Mixed Rice with mashroom and deep-Fried Tofu<br>茸と薄上げの炊き込み御飯<br>銀鮭ほぐし イクラ 煎り胡麻 ビックリジャンボ                                   |

for an additional ¥3,500,  
you may add Grilled Ishigaki Beef.

プラス¥3,500にて「石垣牛の陶板焼き」をご追加いただけます。

Dessert Today's Dessert  
水菓子 本日のデザート

## KIDS MENU お子様メニュー

KIDS TEMPURA COURSE ¥2,600  
お子様天麩羅御膳

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 ¥3,500  
お子様寿司御膳

Appetizer, Simmered Dish  
先付 蒸し物  
Assorted Sushi Platter  
寿司盛り合わせ  
Rice, Japanese Pickles and Miso Soup  
ご飯 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。