



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 Simmered Octopus,Salmon Roe Marinated in Soy Sauce
Whitefish Cured With Kombu
Softened Scrambled Egg
Deep-fried Double-Lined Fusilier
- 前菜 島蛸桜煮
イクラ醤油漬け 大根卸し
薄切白身魚昆布締め 茗荷 菜の花 柚子ポン酢
袱紗玉子
グルクン唐揚げ 油味噌 煎り胡麻
- Soup お椀 Okinawa Pork Clear Soup
中味汁 刻み葱
- 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 Simmered Prawn ,Dried Tofu,Grilled Bamboo Shoots, Gluten Cake
海老芝煮 高野豆腐 焼き筍 季節の麩
- Deep-fried Dish 揚げ物 Deep-Fried Blue Parrot Fish with Aosa Seaweed Batter
アーサ衣のイラブチャー香り揚げ
紅芋かき揚げ トマト素揚げ ハイビスカス塩
- Steaming Dish 蒸物 Today's Bun with Thickened Vegetables Soy Sauce
本日の饅頭 野菜醤油餡
- Vinegar Dish 酢の物 Squid Marinated in Soy Sauce, Wrapped Crab Meat in Daikon
セーイカ沖漬け風
蟹の砵巻き アスパラガス 落 百合根
- Rice 食事 Stewed Ishigaki Beef on Steamed Rice
石垣牛の牛丼 針唐辛子

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 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 ¥2,600
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。