



会席料理「潮」
Kaiseki Course Ushio
12,000

先付け

皐月の和え物

グリーンアスパラ うるい クレソン
貝柱昆布 薬酢

御椀

清汁仕立て

枝豆腐 沖縄県産車海老と鮑の葛打ち

からし菜 白髪葱 青柚子

お造り

(壱の皿) 本鮪とろ ミーバイ

海ぶどう あしらい一式

(弐の皿) 初鰹たたきサラダ仕立て

丘ひじき 新玉葱スライス ぽん酢ジュレ

焼物

ロブスターとフォアグラの南国焔焼き

箸休め

フーチバーシャーベット

強肴

特選石垣牛と島豆腐ステーキ

お食事

いしる風味のいくらと雲丹の御飯

香の物

留椀

ロブスターの味噌汁

甘味

水菓子

Appetizer

Early Summer salad

Green asparagus Hosta plantain lily Watercress
Adductor musctor Watercress

Vinegar with muddy radish

Soup

Clear soup

Green soybeans tofu

Sashimi

(The first dish) Tuna toro Grouper

Sea Grape with Condiments

(The second dish) Bonito seared salad

Saltwort Spring onion slice Citrus soy sauce

Grilled Dish

"Tropical Style" Grilled Lobster and Foie gras

Freshener

Mugwort sherbet

Sauteed Dish

Specialties "Isigaki" beef steak and Okinawa tofu

Rice

Fish sauce flavored salmon roe

and sea urchin rice

Pickled vegetables

Miso soup

Miso soup of lobster

Dessert

Fruits

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



会席料理「静」
Kaiseki Course Shizuka
8,200

先付け

阜月の和え物

グリーンアスパラ うるい クレソン

貝柱昆布 夔 囊酢

御椀

清汁仕立て

枝豆腐 沖縄県産車海老と鮑の葛打ち

からし菜 白髪葱 青柚子

お造り

初鰹たたきサラダ仕立て

丘ひじき 新玉葱スライス ぼん酢ジュレ

焼物

ロブスターとフォアグラの南国鉄焼き

揚物

鮪と谷中生姜の衣揚げ

レモン 蘭塩

お食事

いしる風味のいくらと雲丹の御飯

香の物

留椀

ロブスターの味噌汁

甘味

水菓子

Appetizer

Early Summer salad

Green asparagus Hosta plantain lily Watercress

Adductor musctor Watercress

Vinegar with muddy radish

Soup

Clear soup

Green soybeans tofu Okinawa prawn and abalone

Mustard greens Green onion Yuzu

Sashimi

Bonito seared salad

Saltwort Spring onion slice Citrus soy sauce

Grilled dish

"Tropical Style" Grilled Lobster and Foie gras

Fried dish

Tuna and "Yanaka" ginger tempura

Lemon Orchid of salt

Rice

Fish sauce flavored salmon roe

and sea urchin rice

Pickled vegetables

Miso soup

Miso soup of lobster

Dessert

Fruits

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



南国御膳
～ロブスター・黒毛和牛を使って～
Set Menu of Japanese Beef and Lobster
6,900

前菜

もずく寄せ 芥子酢味噌 豆苗
島菜の浸し 糸賀喜
ミミガーピーナッツ和え クコの実

Appetizer

"Mozuku" Seaweed Terrine with Japanese Mustard
Marinated Okinawa Leaf Vegetables
"Mimiga" Sliced Pork Ear Gristle with Peanut Paste

お造り

鮪・セイカ・ちぬまん・海ぶどう
あしらい一式

Sashimi

Tuna, Squid and Local Fish
Sea Grape with Condiments

焼き物

ロブスターとフォアグラの南国焔焼き
～ピパーツの香り～
パイナップル・蓮根・大根卸し

Grilled Dish

"Tropical Style" Grilled Lobster and Foie Gras
Ishigaki Island Long Pepper Flavor
Pineapple, Lotus Root and Grated Radish

箸休め

フーチバーシャーベット

Hashi Yasume

Mugwort Sherbet

強肴

黒毛和牛と島豆腐のステーキ
玉葱・沖縄のお塩・柑橘塩

Sautéed Dish

Japanese Beef Steak and Island Tofu
Onion, Island Salt, Citrus Flavor Salt

お食事

白飯 香の物
追加1,200円にて白飯から島寿司へ変更致します。

Rice

White Rice with Pickled Vegetables
Change into Okinawa Sushi by the Addition of JPY1,200

止め椀

ロブスターの味噌汁

Soup

Lobster Miso Soup

甘味

さとうきびアイスクリーム入りあまがし

Dessert

Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with
Sugarcane Ice Cream

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



島寿司と琉球御膳
Okinawa Cuisine Dinner
4,900



琉球珍味三種

ミミガー味噌和え
ジーマーミー豆腐
にが菜と島豆腐の白和へ

お造り

鮪 セーイカ 鯛
海ぶどう あしらい一式

煮物

ミーバイのマース煮
冬瓜 青パパイヤ 島豆腐

焼き物

ソーキの炙り焼き ヘチマの島味噌田楽

揚げ物

グルクン唐揚げと
島野菜天婦羅盛り合せ
紅芋 ハンダマ ゴーヤ 島人参
島ラッキョウ 沖縄粟国島の塩 レモン

島寿司盛り合せ

鮪 ミーバイ セーイカ
もずく軍艦 ゴーヤ細巻、からし菜細巻

止め椀

赤出汁

甘味

沖縄風ぜんざいとサターアングギー

Appetizer

"Mimiga" Sliced Pork Ear Gristle with Miso Bean Paste
"Jimami" Soft Peanut Tofu
Okinawa Vegetables "Nigana" Leaves Mixed with Tofu

Sashimi

Tuna, Squid, Sea Bream
Sea Grape with Condiments

Poached Dish

Stewed Local White Fish "Mibai" Flavored with Salt,
Winter Melon, Papaya, and Island Tofu

Grilled Dish

Grilled Pork Rib with Sponge Gourd and Miso

Fried Dish

Deep Fried "Gurukun" Fish and Assorted Local
Vegetable Tempura
Red Potato, Local Vegetable Leave, Goya, Island Carrot,
Baby Onion, "Aguni" Salt, Lemon

Assorted Okinawa Sushi

Tuna, White Meal Fish, Squid, "Mozuku" Seaweed Sushi,
Thin Sliced Goya Roll, Local Vegetable "Karashina" Roll

Soup

"Akadashi" Miso Soup

Dessert

Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with
"Sata Andagi" Local Doughnuts

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



ちゃーがんじゅー御膳
Chaganju Set Dinner
4,200

壺の膳

青パパイヤイリチャー
デークニイリチャー
ジーマーミー豆腐、モーイ豆腐
ンジャナ白和え、シマナ浸し

弐の膳

なーべーらーのンブシー
まぐろアボガド和え 針海苔
海ぶどう添え
島人参イリチャー
ゴーヤ豆腐、シブイ餡掛け
蒸し紅芋、スーチカー
豚肉牛蒡巻き
島らっきょうと島味噌
ミヌダル
ドゥルワカシー
ンムクジ
寄もずく
魚天婦羅
島豆腐田楽
スヌイかき揚げ
パパイヤ漬け、大根うちん漬け

お食事

石垣島産赤米 アンダンスー

沖縄風味噌汁

大根、人参、牛蒡、島豆腐、昆布、
三枚肉、フーチバー

甘味

沖縄風ぜんざいとサーターアンダギー

First Dish

Sautéed Papaya, Sautéed Dry Radish
"Jimami" Peanut Tofu, "Moi" Seaweed Tofu
Okinawa Herb and Tofu
Marinated Okinawa Leaf Vegetables

Second Dish

Stewed Sponge Gourd with Miso
Tuna, Avocado with Wasabi Soy Sauce and
Sea Grape
Sautéed Island Carrot
Tofu and Goya, Stewed Winter Melon
Steamed Red Potato, Salted Pork
Burdock is Rolled Pork
Baby Onion and Miso
Steamed Pork and Black Sesame Paste
Mashed Taro Potato Tempura
Sweet Red Potato Tempura
"Mozuku" Seaweed Terrine
White Meat Fish Tempura
Island Tofu and Miso
"Mozuku" Seaweed Tempura
Pickled Papaya, Pickled Radish and Turmeric

Rice

Ishigaki Island Red Rice, Fried Miso

Okinawa Style Miso Soup

Radish, Carrot, Burdock, Tofu, Kelp,
Pork Rib, Okinawa Herb

Dessert

Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with
"Sata Andagi" Local Doughnuts

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



お子様御膳

Child Set

2,500

お食事

お子様寿司盛合せ

麵

ミニうどん

替り皿

ミニステーキ

揚げ物

鶏竜田揚げ

海老フライタルタルソース添え

ポテトフライ

蒸し物

茶碗蒸し

甘味

さとうきびアイスクリーム

Assorted Children's Sushi

White Fish, Salmon, Prawn, Egg, Tuna Roll

Noodles

Hot Mini Udon

Special Dish

Mini Beef Steak

Fried Dish

Japanese Style Deep-fried Chicken

Fried Prawn

Fried Potato

Steamed Dish

Chilled Egg Tofu

Dessert

Sugar Corn Ice Cream

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



沖縄料理

Local Food

| | |
|---|-------|
| 琉球珍味盛り合わせ：島らっきょう、ミミガー、豆腐よう、 ニガナー白和え、ジーマーミー豆腐 | 1,800 |
| Assorted Okinawa Delicacies Salted Baby Onion, Pork Ear Gristle in Peanuts Sauce, Awamori Aged Tofu, Mixed Okinawa Herb and Tofu, "Jimami" Soft Peanut Tofu | |
| 豆腐よう | 900 |
| Tofu Fermented in "Awamori" Liquor | |
| もずく酢 | 900 |
| Seaweed "Mozuku" in Vinegar | |
| ジーマーミー豆腐 | 900 |
| "Jimami" Soft Peanut Tofu | |
| 島ラッキョウ土佐和え | 1,300 |
| Salted Baby Onion | |
| 海ぶどう | 1,300 |
| "Umibudo" Sea Grape | |
| あぐー豚入りゴーヤーチャンプルー | 1,600 |
| "Champuru" Fried Goya with "Agoo" Pork and Eggs | |
| ラフテー | 800 |
| Stewed "Rafte" Pork | |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



お造り Sashimi

| | |
|--|-------|
| 造り盛合せ Assorted Sashimi of Seasonal Fish | 4,500 |
| 鮪造り Tuna Sashimi | 2,000 |
| 初鰹たたきサラダ仕立て Bonito seared salad | 2,000 |

煮物 Poached Dish

| | |
|--------------------------------|-------|
| 野菜の炊き合せ Stewed Vegetables | 1,000 |
| 鯛の骨蒸し Stewed Sea Bream Head | 1,500 |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



焼き物

Grilled Dish

| | |
|---|-------|
| 黒毛和牛炙り焼き Lightly Grilled Japanese Beef | 5,000 |
| 沖縄県産車海老の塩焼き (2本) Grilled Okinawa Prawn | 1,600 |
| ロブスターとフォアグラの南国燗焼き ～ピパーツの香り～ "Tropical style" Grilled Lobster and Foie gras with Ishigaki Island Pepper | 3,500 |

揚げ物

Fried Dish

| | |
|--|-------|
| 天婦羅盛合せ Seafood and Vegetable Tempura | 3,600 |
| 沖縄県産車海老の天婦羅 (2本) Tempura of Okinawa Prawn | 1,600 |
| 鶏竜田揚げ Japanese Style Deep Fried Chicken | 800 |

蒸し物

Steamed Dish

| | |
|--|-----|
| 茶碗蒸し Steamed Japanese Style Pudding | 800 |
|--|-----|

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



ご飯物

Rice

| | |
|--|-------|
| 黒毛和牛ステーキ重 Japanese Beef Steak on Rice | 5,500 |
| 鯛茶漬 Sea Bream on Rice Served in Green Tea "Chazuke" | 1,800 |
| 鮭茶漬 Salmon on Rice Served in Green Tea "Chazuke" | 900 |
| 蟹雑炊 Crab Broth | 1,300 |
| 赤出汁、香の物、ご飯 Miso Soup, Japanese Pickles and Rice | 600 |

寿司

Sushi

| | |
|---|-------|
| にぎり寿司盛り合わせ (小鉢、赤出汁付き) Chef's Sushi Selection | 4,200 |
| ちらし寿司 (小鉢、赤出汁付き) Chirashi Sushi | 3,000 |



天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



麺

Noodles

| | |
|---|-------|
| 天婦羅付き茶そば | 1,700 |
| Chilled Japanese Tea-noodles with Tempura | |
| 天婦羅付きザルうどん | 1,700 |
| Chilled Udon with Tempura | |
| 沖縄そば | 1,300 |
| Hot Okinawa Noodles | |

甘味

Desserts

| | |
|---|-------|
| 季節の果物盛合せ | 2,000 |
| Selection of Seasonal Fruits | |
| アイスクリームとシャーベット | 900 |
| Ice Cream and Sherbet | |
| フーチバーシャーベット | 500 |
| mugwort sherbet | |
| さとうきびアイスクリーム入りあまがし | 900 |
| Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with Sugarcane Ice Cream | |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



ちゃーがんじゅー御膳

Chaganju Set Dinner

4,200

壹の膳

青パパイヤイリチャー
デークニイリチャー
ジーマーミー豆腐、モーイ豆腐
ンジャナ白和え、シマナ浸し

貳の膳

なーべーらーのソブシー
まぐろアボガド和え 針海苔
海ぶどう添え
島人参イリチー
ゴーヤ豆腐、シブイ餡掛け
蒸し紅芋、スーチカー
豚肉牛蒡巻き
島らっきょうと島味噌
ミヌダル
ドゥルワカシー
ンムクジ
寄もずく
魚天婦羅
島豆腐田楽
スマイかき揚げ
パパイヤ漬け、大根うちん漬け

お食事

石垣島産赤米 アンダンスー

沖縄風味噌汁

大根、人参、牛蒡、島豆腐、昆布、
三枚肉、フーチパー

甘味

沖縄風ぜんざいとサーターアングギー

First Dish

Papaya, Dry Radish (Pan frying)
"Jimami" Peanut Tofu, "Moi" Seaweed Tofu
Okinawa Herb and Tofu
Marinated Okinawa Leaf Vegetables

Second Dish

Stewed Sponge Gourd with Miso
Tuna, Avocado with Wasabi, Soy Sauce and
Sea Grape
Island Carrot (pan frying)
Tofu and Goya, Stewed Winter Melon
Steamed local Yam, Salted Pork
Burdock is Rolled Pork
Baby Onion and Miso
Steamed Pork and Black Sesame Paste
Mashed Taro Potato Tempura
Sweet Red Potato Tempura
"Mozuku" Seaweed Jelly
White Fish Tempura
Island Tofu grilled with Miso
"Mozuku" Seaweed Tempura
Pickled Papaya, Pickled Radish with Turmeric

Rice

Ishigaki Island local Rice, local sauce made by Miso

Okinawa Style Miso Soup

Radish, Carrot, Burdock, Tofu, Kelp,
Pork Rib, Okinawa Herb

Dessert

Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with
"Sata Andagi" Local Doughnuts

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



島寿司と琉球御膳
Okinawa Cuisine Dinner
4,900



琉球珍味三種

- ミミガー味噌和え
- ジーマーミー豆腐
- にが菜と島豆腐の白和へ

お造り

- 鮪 セーイカ 鯛
- 海ぶどう あしらひ一式

煮物

- ミーバイのマス煮
- 冬瓜 青パイヤ 島豆腐

焼き物

- ソーキの炙り焼き ヘチマの島味噌田楽

揚げ物

- グルクン唐揚げと
- 島野菜天婦羅盛り合せ
- 紅芋 ハンダマ ゴーヤ 島人参
- 島ラッキョウ 沖縄粟国島の塩 レモン

島寿司盛り合せ

- 鮪 ミーバイ セーイカ
- もずく軍艦 ゴーヤ細巻、からし菜細巻

止め椀

- 赤出汁

甘味

- 沖縄風ぜんざいとサーターアングギー

Appetizer

- "Mimiga" Sliced Pork Ear mixed with Miso
- "Jimami" Soft Peanut Tofu
- Okinawa Vegetables "Nigana" mixed with Tofu

Sashimi

- Tuna, Squid, Sea Bream
- Sea Grape with Condiments

Poached Dish

- Stewed Local White Fish "Mibai" Flavored with Salt,
- Winter Melon, Papaya, and Island Tofu

Grilled Dish

- Grilled Pork Rib with Sponge Gourd and Miso

Fried Dish

- Deep Fried "Gurukun" Fish and Assorted Local
- Vegetable Tempura
- Local Yam**, Local Vegetable Leave, Goya, Island Carrot,
- Baby Onion, "Aguni" Island Salt, Lemon

Assorted Okinawa Sushi

- Tuna, White Meal Fish, Squid, "Mozuku" Seaweed Sushi,
- Thin Sliced Goya Roll, Local Vegetable "Karashina" Roll

Soup

- "Akadashi" Miso Soup

Dessert

- Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with
- "Sata Andagi" Local Doughnuts

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



お子様御膳
Child Set
2,500

お食事

- お子様寿司盛合せ

麺

- ミニうどん

替り皿

- ミニステーキ

揚げ物

- 鶏竜田揚げ
- 海老フライタルタルソース添え
- ポテトフライ

蒸し物

- 茶碗蒸し

甘味

- さとうきびアイスクリーム

Assorted Children's Sushi

- White Fish, Salmon, Prawn, Egg, Tuna Roll

Noodles

- Hot Mini Udon Noodles

Grilled Dish

- Mini Beef Steak

Fried Dish

- Japanese Style Deep-fried Chicken
- Fried Prawn
- Fried Potato

Steamed Dish

- steamed soup based on eggs

Dessert

- Ice Cream made by Sugarcane

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



麵
Noodles

| | |
|--|-------|
| 天婦羅付き茶そば | 1,700 |
| Cold Japanese Tea-noodles with Fried Tempura | |
| 天婦羅付きザルうどん | 1,700 |
| Cold Udon noodles with Fried Tempura | |
| 沖縄そば | 1,300 |
| Okinawa local Noodles with pork | |

甘味
Desserts

| | |
|---|-------|
| 季節の果物盛合せ | 2,000 |
| Selection of Seasonal Fruits | |
| アイスクリームとシャーベット | 900 |
| Ice Cream and Sherbet | |
| フーチパーシャーベット | 500 |
| Mugwort Sherbet | |
| さとうきびアイスクリーム入りあまがし | 900 |
| Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with Sugarcane Ice Cream | |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。
Please note the menu content may change due to seasonality.
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.
表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。
All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



南国御膳
~ロブスター・黒毛和牛を使って~
Set Menu of Japanese Beef and Lobster
6,900

| | |
|---------------------------|---|
| <u>前菜</u> | <u>Appetizer</u> |
| もずく寄せ 芥子酢味噌 豆苗 | "Mozuku" Seaweed Terrine with Japanese Mustard |
| 島菜の浸し 糸賀喜 | Marinated Okinawa Leaf Vegetables |
| ミミガービーナッツ和え クコの実 | "Mimiga" Sliced Pork Ear Gristle with Peanut Paste |
| <u>お造り</u> | <u>Sashimi</u> |
| 鮪・セーイカ・ちぬまん・海ぶどう | Tuna, Squid and Local Fish |
| あしらい一式 | Sea Grape with Condiments |
| <u>焼き物</u> | <u>Grilled Dish</u> |
| ロブスターとフォアグラの南国焔焼き | "Tropical Style" Grilled Lobster and Foie Gras |
| ~ピパーツの香り~ | Ishigaki Island Long Pepper Flavor |
| パイナップル・蓮根・大根卸し | Pineapple, Lotus Root and Grated Radish |
| <u>箸休め</u> | <u>Taste-Freshing Dish</u> |
| フーチパーシャーベット | Mugwort Sherbet |
| <u>強肴</u> | <u>Sautéed Dish</u> |
| 黒毛和牛と島豆腐のステーキ | Japanese Beef Steak and Island Tofu |
| 玉葱・沖縄のお塩・柑橘塩 | Onion, Island Salt, Citrus Flavor Salt |
| <u>お食事</u> | <u>Rice</u> |
| 白飯 香の物 | Rice with Pickled Vegetables |
| 追加1,200円にて白飯から島寿司へ変更致します。 | Rice could be change into Sushi by the Addition of JPY1,200 |
| <u>止め椀</u> | <u>Soup</u> |
| ロブスターの味噌汁 | Lobster Miso Soup |
| <u>甘味</u> | <u>Dessert</u> |
| さとうきびアイスクリーム入りあまがし | Okinawa "Zenzai" Red Bean Soup with Sugarcane Ice Cream |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。
Please note the menu content may change due to seasonality.
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。
We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.
表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。
All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



会席料理「静」
Kaiseki Course Shizuka

8,200

| | |
|---------------------|---|
| 先付け | <u>Appetizer</u> |
| 早月の和え物 | Early Summer salad |
| グリーンアスパラ うるい クレソン | Green asparagus plantain lily Watercress |
| 貝柱昆布ヅ 雲酢 | Adductor muscles (in kelp tasted) Vinegar with muddy radish |
| 御椀 | <u>Soup</u> |
| 清汁仕立て | Clear soup |
| 枝豆腐 沖縄県産車海老と鮑の葛打ち | tofu(made by Edamame bean) Okinawa prawn and abalone covered with jelly |
| からし菜 白髪葱 青柚子 | Mustard greens Green onion Yuzu |
| お造り | <u>Sashimi</u> |
| 初鯉たたきサラダ仕立て | Bonito tataki (slightly grilled) |
| 丘ひじき 新玉葱スライス ぼん酢ジュレ | Saltwort Sliced Spring onion Citrus soy sauce |
| 焼物 | <u>Grilled dish</u> |
| ロブスターとフォアグラの南国鉄焼き | "Tropical Style" Grilled Lobster and Foie gras |
| 揚物 | <u>Fried dish</u> |
| 鮪と谷中生姜の衣揚げ | Tuna and "Yanaka" ginger tempura |
| レモン 蘭塩 | Lemon salt with orchid extract |
| お食事 | <u>Rice</u> |
| いしる風味のいくらと雲丹の御飯 | Fermented fish sauce flavored salmon roe and sea urchin rice |
| 香の物 | Pickled vegetables |
| 留椀 | <u>Miso soup</u> |
| ロブスターの味噌汁 | Miso soup of lobster |
| 甘味 | <u>Dessert</u> |
| 水菓子 | Fruits |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



ご飯物
Rice

| | |
|--|-------|
| 黒毛和牛ステーキ重 | 5,500 |
| Japanese Beef Steak on Rice | |
| 鯛茶漬 | 1,800 |
| Soup pour in Sea Bream on rice "Chazuke" | |
| 鮭茶漬 | 900 |
| Soup pour in Salmon on Rice "Chazuke" | |
| 蟹雑炊 | 1,300 |
| Crab Broth | |
| 赤出汁、香の物、ご飯 | 600 |
| Miso Soup, Japanese Pickles and Rice | |

寿司
Sushi

| | |
|------------------------|-------|
| にぎり寿司盛り合せ (小鉢・赤出汁付き) | 4,200 |
| Chef's Sushi Selection | |
| ちらし寿司 (小鉢・赤出汁付き) | 3,000 |
| Chirashi Sushi | |



天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



焼き物

Grilled Dish

| | |
|---|-------|
| 黒毛和牛炙り焼き | 5,000 |
| Lightly Grilled Japanese Beef | |
| 沖縄県産車海老の塩焼 (2本) | 1,600 |
| Grilled Okinawa Prawn | |
| ロブスターとフォアグラの南国鉄焼き ～ピパーツの香り～ | 3,500 |
| "Tropical style" Grilled Lobster and Foie gras with Ishigaki Island Pepper Pineapple Flavor | |

揚げ物

Fried Dish

| | |
|-----------------------------------|-------|
| 天婦羅盛合せ | 3,600 |
| Seafood and Vegetable Tempura | |
| 沖縄県産車海老の天婦羅 (2本) | 1,600 |
| Tempura of Okinawa Prawn | |
| 鶏竜田揚げ | 800 |
| Japanese Style Deep Fried Chicken | |

蒸し物

Steamed Dish

| | |
|--------------------------------|-----|
| 茶碗蒸し | 800 |
| Steamed Japanese Style Pudding | |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



会席料理「潮」

Kaiseki Course Ushio

12,000

| | |
|-------------------|--|
| 先付け | <u>Appetizer</u> |
| 皐月の和え物 | Early Summer salad |
| グリーンアスパラ うるい クレソン | Green asparagus plantain lily Watercress |
| 貝柱昆布ダマ 雲酢 | Adductor muscles (in kelp tasted) |

| | |
|-------------------|--|
| 御椀 | <u>Soup</u> |
| 清汁仕立て | Clear soup |
| 枝豆腐 沖縄県産車海老と鮑の葛打ち | tofu (made by Edamame bean) |
| からし菜 白髪葱 青柚子 | Okinawa prawn and abalone covered with jelly |

| | |
|---------------------|---|
| お造り | <u>Sashimi</u> |
| (壹の皿) 本鮪とろ ミーバイ | (The first dish) Tuna toro Grouper |
| 海ぶどう あしらひ一式 | Sea Grape with Condiments |
| (貳の皿) 初鯉たたきサラダ仕立て | (The second dish) Bonito tatak (slightly grilled) salad |
| 丘ひじき 新玉葱スライス ぼん酢ジュレ | Saltwort sliced spring onion Citrus soy sauce |

| | |
|-------------------|--|
| 焼物 | <u>Grilled Dish</u> |
| ロブスターとフォアグラの南国鉄焼き | "Tropical Style" Grilled Lobster and Foie gras |

| | |
|-------------|------------------|
| 箸休め | <u>Freshener</u> |
| フーチパーシャーベット | Mugwort sherbet |

| | |
|---------------|---|
| 強肴 | <u>Sauteed Dish</u> |
| 特選石垣牛と島豆腐ステーキ | Specialties "Isigaki" beef steak and Okinawa tofu |

| | |
|-----------------|--|
| お食事 | <u>Rice</u> |
| いしる風味のいくらと雲丹の御飯 | Fermented Fish sauce flavored salmon roe |
| 香の物 | and sea urchin rice |

| | |
|--|--------------------|
| | Pickled vegetables |
|--|--------------------|

| | |
|-----------|----------------------|
| 留椀 | <u>Miso soup</u> |
| ロブスターの味噌汁 | Miso soup of lobster |

| | |
|-----|----------------|
| 甘味 | <u>Dessert</u> |
| 水菓子 | Fruits |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



沖縄料理

Local Food

| | |
|---|-------|
| 琉球珍味盛り合わせ：島らっきょう、ミミガー、豆腐よう、ニガナー白和え、ジーマーミー豆腐 | 1,800 |
| Assorted Okinawa Delicacies | |
| Salted Baby Onion, Pork Ear Gristle in Peanuts Sauce, Awamori Aged Tofu, Mixed Okinawa Herb and Tofu, "Jimami" Soft Peanut Tofu | |
| 豆腐よう | 900 |
| Tofu Fermented in "Awamori" Liquor | |
| もずく酢 | 900 |
| Seaweed "Mozuku" in Vinegar | |
| ジーマーミー豆腐 | 900 |
| "Jimami" Soft Peanut Tofu | |
| 島ラッキョウ土佐和え | 1,300 |
| Salted Baby Onion | |
| 海ぶどう | 1,300 |
| "Umibudo" Sea Grape | |
| あぐー豚入りゴーヤーチャンプルー | 1,600 |
| "Champurū" Fried Goya with "Agoo" Pork and Eggs | |
| ラフテー | 800 |
| Stewed "Raftē" Pork | |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.



お造り

Sashimi

| | |
|--|-------|
| 造り盛合せ | 4,500 |
| Assorted Sashimi of Seasonal Fish | |
| 初鰹たたきサラダ仕立て | 2,000 |
| Bonito tataki (slightly grilled) salad | |
| 鮪造り | 2,000 |
| Tuna Sashimi | |

煮物

Poached Dish

| | |
|-----------------------|-------|
| 野菜の炊き合せ | 1,000 |
| Stewed Vegetables | |
| 鯛の骨蒸し | 1,500 |
| Stewed Sea Bream Head | |

天候や仕入れの都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。

Please note the menu content may change due to seasonality.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a restaurant staff before ordering.

表示料金は、税金、サービス料込みの金額となります。

All prices include 10% service charge and 8% consumption tax.