

デザート
Dessert

四季水果
本日のフルーツ3種盛合わせ
3 Kinds of Today's Fruits
1000

正宗杏仁豆腐
正式アンニントウフ
"Annin Tofu" Apricot Tofu Dessert
500

香芒果布甸
マンゴプリン
Mango pudding
500

蓬菜冰淇淋
オリジナルヨモギアイスクリーム
Original "Yomogi" Leaf Ice Cream
400

蓮蓉芝麻球
蓮の実あん入りゴマ揚げ団子 (1個)
Fried Sesame Dumplings with Lotus Berry Fillings
300

オーダーバイキング
"Order Buffet"

全40品の特選オーダーバイキングメニューからお好きな物をお好きなだけお召し上がりいただけるオーダーバイキングです。
お席でご注文をいただき、出来立てのお料理をお席にお持ちいたします。

“Order Buffet” choose whatever you wish from 40 kinds of selection dishes.
You place an order in a seat. We bring a made dish to your seat.

大人
Adult
4,900

小学生(7-12)
Child
2,300

幼児(4-6)
Child
1,300



メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
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.

季節や天候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。予めご了承ください。
Please note the menu content may change due to the weather situation and 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.

期間限定メニュー 3,800円
五味調和彩冷盆 旬の味覚盛り合わせ前菜 Assorted Delicacies of Seasonal Items
沖縄海菜鮮魚湯 沖縄恩納村産アーサ海苔と白身魚のスープ Local Onna Village “Asa” Seaweed and White Fish Soup
姜葱炒麦穂 水烏賊と葱生姜の強火炒め Fried Squid with Onion Ginger
蠔油牛柳条 牛フィレ肉と彩り旬野菜のオイスターソース炒め Beef Fillet with Vegetables and Oyster Sauce
什錦炒飯 レタス入り五目チャーハン Mixed Fried Rice
美美甜甜 本日のデザート Seasonal Dessert

期間限定メニューをご注文のお客様を対象に、下記の3品を特別価格にてご提供させていただきます。
The following 3 dishes will be offered at a special price for all guests who order our limited menu.

1. イセエビのスパイシーガーリック炒め（半身）
Half Lobster Fried with Spicy Garlic

1,800
2. アグー豚と三種野菜のセイロ蒸し（100 g）
二種類のタレで（薬味ポン酢ダレ・ピリ辛ゴマダレ）
Steamed Local Pork with Soy Sauce and Sesame Sauce

1,500
3. あぐー豚のトウチ味噌風味煮込み
Braised Local Pork

1,800

季節や天候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。予めご了承ください。
Please note the menu content may change due to the weather situation and 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 / 飯
Noodle / Rice

蟹肉炒飯	蟹肉チャーハン Crab Fried Rice	2,100
什錦炒飯	五目チャーハン Mixed Fried Rice	2,000
海鮮炒麺	エビ、貝柱、イカの海鮮焼きそば Seafood Fried Noodles with Shrimp, Scallop, and Squid	2,100
什錦炒麺	五目焼きそば Mixed Fried Noodles	2,000
海鮮湯麺	エビ、貝柱、イカの海鮮汁そば Seafood Soup Noodles with Shrimp, Scallop, and Squid	2,100
沖縄美肉繪飯	アグー豚のトウチ味噌風味あんかけご飯 Rice with Local Pork	2,500



イメージ

季節や天候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。予めご了承ください。
Please note the menu content may change due to the weather situation and 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.

野菜 / 豆腐 / 卵 / 点心
Vegetable / Tofu / Egg / Dim Sum

蒜香炒素菜	青菜のガーリック塩味炒め Greens Fried with Garlic Salt	1,700
麻辣豆腐	マーラー島豆腐 Island Tofu in Spicy Sauce	1,600
煎芙蓉蟹	シメジ入りカニ玉 Crab Mixed with Eggs and Mushroom	1,800
脆皮春捲	はるまき (3本) Spring Roll (3 Pieces)	1,000
乾蒸焼売	五目シュウマイ (5個) "Shumai" Dumplings	1,000
網捲餃子	アグー豚のネット揚げ餃子 (5個) Fried Agoo Pork Gyoza	1,300
叉焼包子	チャーシューまん (1個) Pork Fillet Dumpling (1 Piece)	500



イメージ



イメージ

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
Please note the menu 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.

花梨コース
4,800円

口福小碟
(アミューズ／ゴーヤーの干し海老ドレッシング和え)
Appetizer
Dried Shrimp with Goya Dressing

五味調和彩冷盆
(旬の味覚盛り合わせ前菜)
島豚ロースの釜焼きチャーシュー・クラゲの冷製・蒸し鶏の胡麻ソース・根菜のピクルス
Assorted Appetizers
Pot Baked Pork Fillet, Chilled Jelly Fish, Steamed Chicken with Sesame Sauce, Root Vegetable Pickles

翡翠魚鬆湯
県産アーサ海苔と白身魚のヒススープ
“Asa” Seaweed Soup with White Fish Meat

油泡海双鮮
海老と貝柱の葱生姜香り薄塩炒め
Sautéed Scallop and Prawns with Ginger and Leek

脆皮網捲餃子
アグー豚のライスペーパー包み揚げ 香味ポン酢ソース
Fried Agoo Pork Gyoza

蠔油牛柳条
牛フィレ肉の牡蠣ソース炒め
Sautéed Beef Fillet with Oyster Sauce

什錦炒飯
五目チャーハン
Mixed Fried Rice

美美甜甜
本日のデザート
(正式アンニントウフ)
Dessert of the day
"Annin Tofu" Apricot Tofu Dessert

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
Please note the menu 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.

料理長おすすめ海鮮コース

Executive Chef's Recommendation
Seafood Course Menu

7,800円

口福小碟

(アミューズ／ゴーヤーの干し海老ドレッシング和え)

Appetizer

Dried Shrimp with Goya Dressing

広式彩冷盆

(広東風盛り合わせ前菜)

釜焼きチャーシュー・クラゲの冷製・蒸し鶏の胡麻ソース

Assorted Appetizers

Pot Baked Pork Fillet, Chilled Jelly Fish, Steamed Chicken with Sesame Sauce

蟹肉水雲湯

県産モズク入り蟹肉のスープ

Crab Meat Soup with "MOZUKU" Seaweed

金沙米国龍蝦

オマールエビのスパイシーガーリック炒め

Fried Homerd with Spicy Garlic

香老抽白灼帶子

アオリイカと貝柱の香り醤油ソース

Boilled Scallop with Soy Sauce

蠔皇鮑魚

鮑のオイスターソース煮込み

Braised Abalone in Oyster Sauce

醪黒醋煎牛排

牛フィレ肉の中華風ステーキ もろみ黒酢ソース

Sautéed Beef Fillet with Black Vinegar Sauce

頂湯滑銀魚炒飯

シラス入りチャーハン お茶漬け風に

Fried Rice with Chinese Soup

永結同心美美甜甜

本日のデザート二種

(ココナッツプリン・ゴマ揚げ団子)

Dessert of the day

" Coconut Pudding , Fried Sesame Dumplings with Lotus Berry Fillings

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

Please note the menu 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.

牛肉 / 豚肉 / 鶏肉
Beef / Pork / Chicken

山葵沖縄和牛	県産和牛ロースの黒胡椒炒め、山葵添え Fried Local Beef with Black Pepper Sauce and Japanese Horseradish	2,700
蒸籠沖縄美肉	アグー豚ロースと三種野菜のセイロ蒸し Steamed Local Pork with Soy Sauce and Sesame Sauce	2,300
蕃茄牛肉片	牛フィレ肉とトマトのカキソース炒め Beef Fillet and Tomato Fried with Oyster Sauce	2,000
咕咾香肉	酢豚 Pork Cooked with Vinegar	1,800
宮保鶏丁	鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め Chicken And Cashew Nuts Sautéed with Sweet and Spicy Flavor	1,800
香炸子鶏	鶏肉のスパイシー唐揚げ Spicy Fried Chicken	1,800



イメージ



イメージ

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
Please note the menu 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.

料理長特選コース
Executive Chef's Recommendation
“ 翡翠 ”
Special Course Menu " Hisui " Jade
12,000円
口福小碟
(アミューズ／ゴーヤーの干し海老ドレッシング和え)
Appetizer
Dried Shrimp with Goya Dressing
広式彩冷盆
(広東風盛り合わせ前菜)
釜焼きチャーシュー・クラゲの冷製・蒸し鶏の胡麻ソース
Assorted Appetizers
Pot Baked Pork Fillet, Chilled Jelly Fish, Steamed Chicken with Sesame SauceChicken with Sesame Sauce
竹笙蟹肉燕窩湯
タラバ蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's nest Soup with King Crab
脆皮網捲餃子
アグー豚のライスペーパー包み揚げ 香味ポン酢ソース
Fried Agoo Pork Gyoza
蒜茸蒸龍蝦
イセエビのガーリック醤油風味蒸し
Lobstre with Garlic and Soy Sauce
蠔皇鮑魚
鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce
山葵黒椒煎和牛
県産和牛肉の煎り焼きとフォアグラのパン粉揚げ黒胡椒ソース、おろし山葵添え
Sautéed Local Beef and Foiegras with Black Pepper Sauce and Japanese Horseradish
頂湯滑銀魚三文炒飯
揚げしらすと鮭入りチャーハン お茶漬け風に
Salmon Fried Rice with Chinese Soup
永結同心美美甜甜
本日のデザート三種
(ココナッツプリン・ヨモギアイスクリーム・ゴマ揚げ団子)
Dessert of the day
" Coconut Pudding , "Yomogi" Leaf Ice Cream, Fried Sesame Dumplings with Lotus Berry Fillings

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
Please note the menu 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.

海鮮 / 魚介
Seafood

蠔皇鮑魚	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone in Oyster Sauce	3,500
葱油石班	ハタのサッと蒸しガーリック醤油ソース Steamed Grouper with Garlic Soy Sauce	1,800
乾焼龍蝦球	イセエビのチリソース煮 Lobster with Chili Sauce	2,500
麻蓉明蝦	海老のマヨネーズソース Prawn with Mayonnaise Sauce	2,000
乾焼明蝦	海老のチリソース煮 Prawn Boiled in Chili Sauce	2,000
姜葱帶子	貝柱の葱生姜強火炒め Scallop Muscles Fried with Onion Ginger	1,800
糖醋魚条	白身魚の切り身、甘酢ソースあんかけ Fried white fish with sweet and sour sauce	1,800
時菜麦穗	アオリイカと彩り野菜の薄塩炒め Fried Squid with Vegetables	1,800



イメージ



イメージ

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

Please note the menu 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.

お薦め前菜

Seasonal Appetizer

魚生沙律	本日の海鮮中華風お刺身サラダ仕立て Today's Chinese Style Seafood Sashimi Salad	2,200
酸姜皮蛋	ピータンと生姜の甘酢漬け Century Egg and Ginger Dipped in Sweet Vinegar	900
棒棒童鶏	バンバンチーとシャキシャキ野菜 Bang Bang Chicken with Fresh Vegetables	1,500
涼瓜蝦米	ゴーヤーの干し海老ドレッシング和え Goya with Dried Shrimp Dressing	1,300
蜜味叉焼	豚ロースの釜焼きチャーシュー蜂蜜風味 Roasted Pork Fillet Flavored with Honey	2,000



イメージ



イメージ

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
Please note the menu 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.

スープ

Soup

蟹肉鮑魚羹	タラバ蟹肉入り鮑のスープ King Crab and Abalone Soup (for 1 pax)	2,200
上素蛋花湯	野菜と卵のスープ Vegetable and Egg Soup	1,600
四川酸辣湯	四川風サンラータン Sichuan Region Spicy Soup	1,800
蟹肉粟米湯	蟹肉入りコーンスープ Corn Soup with Crab Meat	1,800
沖縄魚粒湯	白身魚とアーサ海苔のスープ "Asa" Seaweed Soup with White Fish Meat	1,800



イメージ



イメージ

メニュー内容は季節によって変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
Please note the menu 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.

