

南からの風は

人を明るく元気に

してくれます

NICE TO MEET YOU



Maha e
真南風
JAPANESE RESTAURANT.

紅葉会席

先付

菊菜とアワビ茸お浸し
もって菊 橘出汁ジュレ

胡麻豆腐

零余子 カラスミ 胡麻餡

吸物

土瓶蒸し

松茸 秋鱧 三葉 酢橘

造り

本日のお造り

花穂 山葵 土佐正油

焼八寸

吹き寄せ盛り

鮎杉板焼き、銀杏

葉地神 栗チーズ 胡桃鱈甲

柿生ハム奉書巻き、味玉

鯛棒寿司 鮫肝 煎餅

蓋物

海老芋含め煮

小蓼 湯葉

人参 鉄火味噌

強肴

鴨鍋

九条葱 青菜

留碗

合せ味噌仕立て

ゆし豆腐 なめこ 山椒

食事

秋彩ご飯

イクラ醤油漬け 焼鮭

山葵 海苔 吸いどろろ

香彩

三種盛り

水菓子

季果盛り合わせ

17,000円

Set Menu "Kouyou Kaiseki"

Small Appetizer

Assorted Appetizers

Japanese Clear Soup "Dobin-mushi" Style with "Matsutake" Mushrooms and Conger Pike

Today's Sashimi Assorted Seasonal Dishes

Boiled "Ebi-imo" Taro, Small Turnip, "Yuba" and Carrot and "Tekka-Miso" Japanese Condiment

Duck Pot with Green Onion and Green Vegetables

Mixed Miso Soup with Local "Yushi-Tofu" and "Nameko" Mushrooms

Steamed Rice with Salmon Roe Marinated in Soy Sauce, Grilled Salmon, "Wasabi", Seaweed and Grated Yam

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥17,000

per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

島御膳

沖縄の食材をふんだんに使用した
会席を二膳出しにてご利用いたしました

一ノ膳

猪口 琉球珍味三種盛り

冷鉢 冬瓜吸いどろ

夏野菜 イクラ
シークワーサージュレ

造り 本日のお造り

花穂 山葵 土佐醤油

二ノ膳

煮物 赤マチの冷しちり

赤マチ 茄子
オクラ ポン酢

台物 黒毛和牛トマトすき煮

島野菜 温度玉子

食事 白米

汁物 赤出汁

香物 盛り合わせ

水菓子 季果盛り合わせ

13,000

Set Menu "Shima Gozen"

【Ichinozen (First Serve)】

3 kinds of Ryukyu Delicacies

Cold Grated Yam Soup Style with Wax Gourd, Summer Vegetables, Salmon Roe and "Shikuwasa" Lime Jelly
Assorted Sashimi

【Ninozen (Second Serve)】

Cold Boiled Ruby Snapper, Eggplant and Okra with Ponzu

Simmered Japanese Beef and Tomatoes with Sweet Soy Sauce, Served with Local Vegetables and Hot Spring Egg
Steamed Rice, Red Miso Soup, Assorted Japanese Pickles, Steamed Rice, Seasonal Fruits

¥13,000

per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:FMD©20240710

しゃぶしゃぶ鍋会席

黒産黒毛和牛

先付・造り・温物・鍋・食事・うどん・水菓子

追加メニュー

牛肉の追加

一人前

九、五〇〇円

野菜の追加

一人前

二、〇〇〇円

お一人様

一五、〇〇〇円

(二名様より)

島豚しゃぶ

先付・造り・温物・鍋・食事・うどん・水菓子

追加メニュー

豚肉の追加

一人前

六、五〇〇円

野菜の追加

一人前

二、〇〇〇円

お一人様

一三、〇〇〇円

(二名様より)

Set Menu "Shabushabu Nabe Kaiseki"

Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki

Small Appetizers, Sashimi, Side dish, Okinawan Beef Shabushabu Nabeyaki, Steamed Rice, Udon Noodles, Desserts

[Refill] Beef: ¥9,500 per person Vegetables: ¥2,000 per person

¥15,000

per person *Minimum order 2 Persons

Okinawan Pork "Agu" Shabushabu Nabeyaki

Small Appetizers, Sashimi, Side Dish, Okinawan Pork Shabushabu Nabeyaki, Steamed Rice, Udon Noodles, Desserts

[Refill] Beef: ¥6,500 per person Vegetables: ¥2,000 per person

¥13,000

per person *Minimum order 2 Persons

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

甘くとろけるような肉質の和牛
真南風自家製のポン酢で

黒毛和牛

陶板焼き会席

先付・造り・温物・陶板・留椀
食事・香彩・水菓子

和食の美味しい一品と
握り寿司をご堪能ください

寿司会席

先付・茶碗蒸し・造り・握り寿司
お椀・水菓子

お一人様

13,000円

お一人様

13,000円

Set Menu "Grilled Japanese Black Beef Kaiseki"

Small Appetizers, Sashimi, Savory Egg Custard,
Grilled Japanese Black Beef, Miso Soup, Rice, Pickles, Desserts

¥13,000
per person

Set Menu "Sushi Kaiseki"

Small Appetizers, Steamed Egg Custard, Sashimi, Assorted Sushi, Soup, Desserts

¥13,000
per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:GMD④20240901

お子様御膳

小鉢

旬野菜のお浸し

メイン

エビフライ

銀鮭塩焼き

和風ハンバーグ

紅芋ウムクジ

ポテトサラダ

厚焼き玉子

サニーレタス

トマト

食事

うどん

薬味彩々

稲荷寿司

水菓子

フルーツあんみつ

¥4,000

Set Menu "Kid's Plate"

Boiled Seasonal Vegetable with Japanese Soup Stocks
Fried Shrimp, Grilled Silver Salmon with Salt, Japanese Style Hamburger, Deep-fried "Beniimo" Potato,
Potato Salad, Thick Japanese Omelet, Sunny Lettuce, Tomato
Udon with Inari Sushi
Anmitsu agar with Fruits.

¥4,000

per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。



本日の造り盛り合わせ

四、〇〇〇円

天婦羅盛り合わせ

三、五〇〇円

本日の焼魚

時 価

小鍋仕立て

四、五〇〇円

県産黒毛和牛すき焼き
焼き豆腐 添え菜 生卵 割り下

鮭茶漬

一、五〇〇円

梅茶漬

一、三〇〇円

茶碗蒸し

一、〇〇〇円

Japanese A la Carte

Today's Assorted Sashimi	¥4,000	Beef Sukiyaki	¥4,500
Assorted Tempura	¥3,500	"Ochazuke" (Salmon)	¥1,500
Today's Grilled Fish	The Current Price	"Ochazuke" (Plum)	¥1,300
		Steamed Egg Custard	¥1,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。



海ぶどう	一、一〇〇円
ジーマーミ豆腐(ピーナツ豆腐)	一、〇〇〇円
県産もずく	一、〇〇〇円
豆腐よう	一、〇〇〇円
ジーマーミ豆腐揚げ出し	一、五〇〇円
紅芋ウムクジ揚げ	一、二〇〇円
ラフテー	二、〇〇〇円
ゴーヤーチャンプル	一、八〇〇円

Ryukyu A la Carte

"Umibudou" Okinawan Seaweed	¥1,100	Deep-fried Peanuts Tofu	¥1,500
Okinawan Peanuts Tofu	¥1,000	Deep-fried "Beniimo" Sweet Potato	¥1,200
Vinegared "Mozuku" Seaweed	¥1,000	"Rafute" (Glazed Pork)	¥2,000
"Tofuyo"	¥1,000	Goya Champuru	¥1,800

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。