

春華園会席

先付

太刀魚と春菊のムース
太刀魚 山菜 桜花
美味出汁ジュレ

前菜

細魚雪洞和え 蛸柔らか煮
桜麩田楽 小鯛手毬寿司
独活和牛巻き 玉子カステラチーズ
山菜生ハム巻き

吸物

うすい豆播り流し
鯛 若布 桜海老 木の芽

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵
土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼魚
そら豆蜜煮 華蓮根

煮物

筍と目張の煮付け
目張 筍 桜人参
青味

進肴

鳥豚あぐりと春野菜鍋
春野菜 豆腐 あぐり豚
シクワサー胡椒

食事

浅利茶漬け
浅利 大葉 山葵
海苔 あられ

香彩

盛り合わせ

水菓子

季果盛り

17,000円

Set Menu "Harukaze Kaiseki"

Small Appetizer
Assorted Appetizers
Pureed Green Soybean Soup with Sea Bream, Shrimp and Seaweed
Today's Sashimi
Grilled Fish with Simmered Beans and Lotus Root
Simmered Bamboo Shoots and Rockfish
One-Pot Dish of "Agu" Pork, Spring Vegetables and Tofu with "Shikuwasa" Pepper
Asari Chazuke (Clam Chazuke with Japanese Soup Stock)
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
二膳出しにてご用意いたしました

一ノ膳

猪口 琉球珍味三種盛り

造り お造り三種盛り

花穂 山葵
土佐醤油

中鉢 牛タン味噌煮

牛タン 系瓜
小莖 柚子

二ノ膳

焼物 キンキ幽庵焼き

チキナリイリチー さらし葱

蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 椎茸 アーサ 美味餡

紙鍋 島豚あぐりゆし豆腐鍋

島豚あぐり 白菜 白葱 茸

汁物 赤出汁

香物 盛り合わせ

食事 白米

水菓子 季果盛り合わせ

13,000円

Set Menu "Shima Gozen"

【Ichinozen (First Serve)】

3 kinds of Ryukyu Delicacies

Assorted Sashimi

Simmered Beef Tongue and Vegetable with Miso

【Ninozen (Second Serve)】

Yuan-Style Grilled Idiot Fish served with Braised Mustard Greens

Steamed Egg Custard with Shrimp, Chicken, Shiitake Mushroom and "Asa" Seaweed

"Shimabuta-Agu" Pork and "Yushi" Tofu Hot Pot with Chinese Cabbage and Mushrooms

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。

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)

黒豚あぐー

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 "Shabu-Shabu Nabe Kaiseki"

Shabu-Shabu with Okinawan Beef

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

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

¥15,000

per person *Minimum order 2 Persons

Shabu-Shabu with Okinawan Pork "Agu"

Small Appetizers, Sashimi, Side Dish, Okinawan Pork "Agu",
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, Steamed 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

紅芋ウルクジ

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円

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

鮭茶漬け

一、五〇〇円

梅茶漬け

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" (Japanese Apricot)	¥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

"Umibudo" 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。