

# 若夏会席

## 先付 玉蜀黍豆腐

オクラ 海老 マイクロトマト  
キャビア

## 前菜 鶏手羽袖庵焼き 海老兜寿司

枝豆 白アスパラ阿茶羅  
稚鮎南蛮漬け 鳴門烏賊  
小芋胡麻クリーム掛け

## 吸物 清し仕立て

鮎並葛叩き  
冬瓜 矢羽牛蒡 葛きり  
木の芽

## 造り 本日のお造り

妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

## 焼物 鱸蕃茄焼き

丸十檸檬蜜煮 酢取り茗荷

## 煮物 龍眼穴子旨煮

長芋白煮 南瓜含め  
スナップ豌豆 美味餡

## 進肴 黒牛和牛陶板焼き

添え菜 シークワーサー味噌

## 留碗 赤出汁

## 食事 本日の炊き込みご飯

## 香彩 盛り合わせ

## 水菓子 季果盛り

19,000円

### Set Menu "Wakanatsu Kaiseki"

Small Appetizer  
Assorted Appetizers  
Japanese Clear Soup with Greenling, Wax Gourd, Burdock and Arrowroot Starch Noodles  
Today's Sashimi  
Grilled Sea Bass with Tomatoes, Sweet Potato Simmered in Lemon Honey  
Simmered Roll Eggs with Conger Eel  
Served with Boiled Chinese Yam, Pumpkin, Snap Pea and Japanese Starchy Sauce  
Grilled Japanese Beef on a Ceramic Plate Served with Vegetables, "Shikuwasa" flavored Miso  
Red Miso Soup Today's Seasoned Rice Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥19,000  
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 グルグシ酢浸し

キウイ オクラ  
トマト 卸し酢

中鉢 本日のお造り

花穂 山葵  
土佐醤油

## 二ノ膳

冷鉢 田芋饅頭

麩田舎煮 人参 美味餡

蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 椎茸 アーサ 美味餡

台物 島野菜と黒毛和牛のすき煮

ヘチマ 空心菜 島豆腐 別四玉子

汁物 赤出汁

ゆし豆腐 葱

香物 三種盛り合わせ

食事 じゃこご飯

水菓子 季果盛り合わせ

13,000

### Set Menu "Shima Gozen"

#### 【Ichinozen (First Serve)】

3 kinds of Ryukyu Delicacies

Vinegared Double-lined Fusilier with Kiwi, Okra and Tomato

Today's Sashimi

#### 【Ninozen (Second Serve)】

Taro dumpling with Simmered Wheat-gluten Bread, Carrot and Japanese starchy sauce

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

Simmered Japanese Beef, Local Vegetables and Okinawan Tofu Served with Egg

Red Miso Soup, Assorted Japanese Pickles, Steamed Rice with Baby Sardines, 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

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

一五、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

¥15,000

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

### 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。