

魚屋会席

先付

鱈と夏野菜サラダ仕立て
パプリカ 胡瓜
生姜 トマトジュレ

前菜

フルーツトマトチーズ
無花果衣揚げ 鴨ロース梅酢掛け
セロリ土佐漬け 蛸柔らか煮
磯つぶ貝旨煮

吸物

清し仕立て
鯉 玉子豆腐
蓴菜 柚子 梅肉

造り

本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物

旬のおすすめ焼き魚
丸十檸檬蜜煮 酢取り茗荷

煮物

冬瓜スープ煮
鶏 冬瓜 椎茸
人参 美味出汁

進肴

米茄子と黒毛和牛のグリル焼き
米茄子 焼き野菜
シークワーサーポン酢

食事

鰻飯
国産鰻 山椒

留碗

赤出汁

香彩

盛り合わせ

水菓子

季節の果物

19,000円

Set Menu "Ryofu Kaiseki"

Small Appetizer
Assorted Appetizers
Japanese Clear Soup with Conger Pike, Egg tofu, Water Shield and Grinded Plums
Today's Sashimi
Grilled Seasonal Fish with Sweet Potato simmered in Lemon Honey
Stewed Wax Gourd with Chicken, Shiitake Mushroom and Carrot
Grilled American Eggplant and Japanese Beef with "Shikuwasa" Ponzu
Japanese Eel Rice, Red Miso Soup, Assorted Japanese Pickles
Seasonal Fruits

¥19,000

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。

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

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

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

県産黒毛和牛

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)

島豚あぐ

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: 1plate more ¥9,500 per person Vegetables: 1plate more ¥2,000 per person

¥15,000 * 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: 1plate more ¥6,500 per person Vegetables: 1plate more ¥2,000 per person

¥13,000 * 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。

甘くど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

15,000円

お一人様

15,000円

Set Menu "Grilled Japanese Black Beef Kaiseki"

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

¥15,000

Set Menu "Sushi Kaiseki"

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

¥15,000

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。

BFB-M:GMD④20240710

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

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

ジーマーミ豆腐(ピーナツ豆腐)

県産もずく

豆腐よう

ジーマーミ豆腐揚げ出し

紅芋ウムクジ揚げ

ラフテー

ゴーヤーチャンプル

1,100円

1,000円

1,000円

1,000円

1,500円

1,200円

2,000円

1,800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。