
鉄板焼スペシャルディナー 18:00～22:00(水曜日定休)
¥12,000

いまいゆの炙りカルパッチョ 梨のドレッシング 香り豊かなハーブと一緒に

秋鮭のソテー カリフラワーのソース

アゲ豚を使ったパテドカンパーニュ 爽やかなグリーンマスタードソースを添えて

国産黒毛和牛のステーキ(90g) 又は サーロイン(110g)の鉄板焼
季節の沖縄野菜

～ ¥3,000の追加料金にて下記の料理をお楽しみ戴けます ～

おきなわ和牛ステーキ(90g)の鉄板焼
季節の焼き野菜

恩納村産野菜のサラダ ブラックオリーブのタブナード添え

旬の茸ガーリックライス
(香の物、特製スープ)

洋梨のタルトタタンのフランベ ぶどうのアイスクリームを添えて

コーヒー 又は 紅茶

鉄板焼スペシャルディナー 18:00~22:00(水曜日定休)
¥18,000

鮑のワイン蒸 玄米の冷製リゾットを添えて

アゲ豚コンフィー ヨモギと共に

活伊勢海老の蒸し焼き アオサ海苔のフリット ノイリーソース

のぎぎ牛ステーキ(90g) 又は のぎぎ牛ステーキ(100g)の鉄板焼き
季節の沖縄野菜

恩納村産野菜のサラダ ブラックオリーブのタブナード添え

旬の茸ガーリックライス
(香の物、特製スープ)

アップルパイ アラ モード

コーヒー 又は 紅茶

琉球フレンチ 18:00~22:00(水曜日定休)

¥10,000

62℃で真空調理した沖縄県産和牛のカルパッチョ ミヌダルソース

オマール海老とアーサーのフラン アーサーせんべいをそえて

いまいゆのブライニングと柚子胡椒風味のアイオリ
恩納村の海ぶどうを添えて

黒琉豚アゲーの小さなカスレ

いまいゆの網焼き 西表産黒紫米のリゾットと共に

泡盛とシークワサーのグラニテ

石垣産黒鶏とフォアグラの琉球赤瓦焼き

琉球玉手箱

パン2種

コーヒー 又は 紅茶

※ディナー時は、小学生以上のお客様のご利用とさせていただきます。

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。