
東道盆(とうんだいぶん)会席 17:30~21:30(月曜日定休)
久慶(きゅうけい) ¥5,500

〈先 附〉

フーチバー豆乳寄せ、クコの実、旨出汁

〈造 里〉

本日のお造三種盛り

〈東道盆〉

ドウルワカシー、ミスダル、ピラガラマチ
白身魚の木の芽寿し桜葉包み、車海老芝煮
一寸豆艶煮、串打ち「島蛸、胡瓜」

〈蒸し物〉

近海魚のちり蒸し、島豆腐、青葱、酢橘、生姜

〈揚げ物〉

茄子のタタキ海老はさみ揚げ、季節のかき揚げ、紅芋
天出汁、粟国の塩

〈炊き合わせ〉

ラフティー、新玉葱、新じゃが芋、人参、絹さや

〈食 事〉

菜飯、香の物
又は
白御飯、吸物「白身魚の葛叩き、アーサ、木の芽」香の物

〈甘 味〉

季節の果物、琉球スイーツ



金武アグー豚しゃぶしゃぶ食べ尽くし 17:30~21:30(月曜日定休)

大人 ¥8,000 小学生 ¥4,000 ※2名様より

〈先 附〉

本日の小鉢

〈前 菜〉

五種盛り合わせ

〈造 里〉

お造り三種盛り合わせ

〈鍋〉

金武アグー豚ロース、金武アグー豚バラ肉、野菜一式、沖縄そば

※コラーゲン入り特製鍋でお好きなだけお楽しみください。

〈食 事〉

御飯、吸い物、香の物

〈甘 味〉

ぜんざい、季節のフルーツ

※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。

特選和牛すきやき 17:30~21:30(月曜日定休)

¥9,500 ※2名様より

〈先 附〉

本日の小鉢

〈前 菜〉

五種盛り合わせ

〈造 里〉

お造り三種盛り合わせ

〈鍋〉

おきなわ和牛サーロイン(150g)
白菜、白葱、春菊、エノキ、笹ガキ牛蒡
焼き豆腐、糸こんにゃく、椎茸、粟麩

〈食 事〉

玉子とじ御飯又は白御飯
吸い物、御飯、香の物

〈甘 味〉

季節の果物、シークワーサーシャーベット