

東道盆(とうんだーぶん)会席 17:30~21:30(月曜日定休)

広福(こうふく) ¥6,500 / 歓会(かんかい) ¥8,500

広福(こうふく) ¥6,500

〈おもてなし〉

長命草ジュース

島タコとヘチマのシークワサージュレ掛け

〈一の膳〉

ミミガーの胡麻和え苦菜の白和え

造り三種盛り合わせ

石垣黒鶏とクコの実シンジ

〈二の膳〉

赤マチ、栗麩、人参、冬瓜、宮古ぜんまい

〈東道盆〉

~お好みの料理5品をテーブルサイドでお取り分けいたします~

車海老芝煮、鱧南蛮煮

【アワビ旨煮、石垣黒鶏ピパーツ風味、胡瓜】串打ち

ミーバイの龍皮昆布巻き、姫栄螺旨煮、ミスダル、

滝川豆腐シークワサー風味

〈三の膳〉

【焼き物】

金武アグーローズ照り焼き豆腐蓉の香り、パパイヤ、ゴーヤー

【天麩羅】

海老、青鯛イイチョウ揚げ、紅芋、フーチバー

〈寿の膳〉

菜飯又はアーサの吸い物、白ご飯

香の物三種

〈五の膳〉

琉球スイーツ

季節の果物二種

東道盆(とうんだーぶん)会席 17:30~21:30(月曜日定休)
広福(こうふく) ¥6,500 / 歓会(かんかい) ¥8,500

歓会(かんかい) ¥8,500

〈おもてなし〉

長命草ジュース
夜光貝とピラのヒル味噌添え

〈一の膳〉

豆腐蓉、ミミガーの胡麻和え
造り三種盛り合わせ
トウヤシーグスイ(薬草の混合汁)

〈二の膳〉

おきなわ和牛三枚肉角煮の田芋餡掛け、宮古ぜんまいの煮物

〈東道盆〉

～テーブルサイドでお取り分けいたします～

車海老芝煮、鱧南蛮煮
【アワビ旨煮、石垣黒鶏ピパーツ風味、胡瓜】串打ち
ミーバイの龍皮昆布巻き、姫栄螺旨煮、ミスダル、
滝川豆腐シークワサー風味

〈三の膳〉

【焼き物】

伊勢海老黄金焼き、はじかみ

【天麩羅】

海老、赤マチのイイチョウバ揚げ、ゴーヤー

〈寿の膳〉

豚飯又はアーサの吸い物、白ご飯
香の物三種

〈五の膳〉

琉球スイーツ
季節の果物二種



金武アゲ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

〈先付〉

本日の小鉢

〈前菜〉

五種盛り合わせ

〈造り〉

お造り三種盛り合わせ

〈鍋〉

金武アゲー豚ロース、金武アゲー豚バラ肉、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。



琉球会席 17:30~21:30(月曜日定休・前日18:00までの完全予約制)
新北風(9~10月) ¥12,000

〈先付〉

シャコ貝、白木耳、占地、つるむらさきの菊花和え

〈東道盆〉

車海老雲丹焼き、牛蒡巻き、床節
石垣黒鶏松風、田芋利休揚げ

〈お椀〉

赤仁ミーバイ、焼き粟麩、青菜、柚子

〈造り〉

活伊勢海老お造と二種盛り合わせ

〈焼物〉

おきなわ牛サーロイン豆腐蓉焼き、椎茸、ハンダマ

〈煮物〉

マグロの煮付け、チンクワ、牛蒡、青味、針柚子

〈揚物〉

車海老、紅芋、赤マチビパーツ揚げ、長命草

〈留め椀〉

伊勢海老の味噌汁

〈食事〉

フーチバージュシー

〈香の物〉

三種盛り合わせ

〈甘味〉

琉球スイーツ、季節の果物

旬の味をお楽しみ頂くために、料理内容を変更する場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。



琉球すきやき 17:30~21:30(月曜日定休)

¥9,500 ※2名様より

〈小 鉢〉

おもてなしの二品

〈造 り〉

お造り三種盛り合わせ

〈琉球すき焼〉

おきなわ和牛 サーロイン(150g)

白菜、白葱、エノキ、ハンダマ、へちま

パパイヤ、こんにゃく、車麩、島豆腐

八重山そば

※沖縄野菜は季節によって変わります

〈食 事〉

吸い物、御飯、香の物

〈甘味〉

季節の果物、琉球スイーツ

※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。