



一品料理 17:00~23:00(火曜日定休)

〈 鳥豚あぐー 〉

・鳥豚7種盛り合わせ ¥2,500
(フィレ・ロース・バラ・タン・トトロ・ホルモン2種)

〈 鳥豚、牛肉、鶏肉単品 〉

・鳥豚ロース(80g) ¥960
・鳥豚トトロ(80g) ¥630
・おきなわ和牛サーロイン(100g) ¥3,900
・おきなわ和牛バラ(80g) ¥2,300
・鶏モモ肉(100g) ¥450

〈 おすすめ一品料理 〉

・近海鮮魚から三種お造り盛り合せ ¥1,500~
・ジーマーミー豆腐 ¥400
・ラフテー ¥850
・豆腐よう ¥600
・海ぶどう ¥650

※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。

活海鮮 17:00~23:00(火曜日定休)

活セミ海老(250g) ¥8,200~

活伊勢海老(250g) ¥6,200~

活砂海老(250g) ¥2,700~

※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。



エイサー 17:00~23:00(火曜日定休)
¥3,800

〈先付け〉

ミガー和え物

〈焼き物〉

サザエ、有頭エビ、近海魚ホイル焼き

牛リブロース、アゲ豚ロース

アゲ豚バラ、アゲ豚フィレ

茄子、紅芋、南瓜、椎茸、苦瓜

〈食事〉

ご飯、吸い物、漬物

〈デザート〉

シークァーサーシャーベット

ちんすこう

※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。



ハーフ 17:00~23:00(火曜日定休)
¥5,000

〈先付け〉

海ぶどう酢味噌掛け

スーチャーカー

島らっきょう

〈造り〉

近海魚3種盛り合わせ

〈焼き〉

有頭エビ、近海漁ホイル焼き、サザエ
おきなわ和牛三角バラ、アゲ豚ロース

ソーセージ、ちきあぎー

茄子、紅芋、南瓜、椎茸、苦瓜

〈食事〉

もずく雑炊

漬物

〈デザート〉

サトウキビアイス

ウムクジ天ぶらの黒蜜掛け