



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) ¥980
・鳥豚トトロ(80g) ¥680
・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 ¥1,800~
・ジーマーミー豆腐 ¥450
・ラフテー ¥850
・豆腐よう ¥600
・海ぶどう ¥675

※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)
¥3,900

〈先附〉

モズク酢

〈焼き物〉

サザエ、有頭海老

あぐー豚ロース、あぐー豚バラ、鶏モモ肉、牛リブロース

茄子、椎茸、紅イモ、南瓜、苦瓜

〈食事〉

アーサ汁、ジューシー又はご飯

漬物2種

〈デザート〉

季節の果物

※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。



ハーリー 17:00~23:00(火曜日定休)
¥5,200

〈先附〉

海ぶどう

スクガラス豆腐

グルクンシークワサーゼリー掛け

〈造り〉

鮪、ガーラ、イラブチャー

〈焼き物〉

車海老、近海魚ホイル焼、夜光貝陶板焼き、イカ、和牛バラ肉

茄子、椎茸、紅イモ、南瓜、苦瓜

〈食事〉

アバサー汁、ジューシー又はご飯

漬物2種

〈デザート〉

サトウキビアイスクリームと芋くずてんぷら

※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。