
Southern Cross

南十字星

¥13,000

はじまりの一口

Amuse bouche

シェフのスペシャリテ 鉄板で仕上げる一品

Chef's specialty

島野菜

Vegetables grown in Okinawa

宮崎 中村牛リブローズ 130 g

追加¥3,000で県産黒毛和牛130gに変更できます

Miyazaki Nakamura Wagyu beef ribeye steak 130g

You can change to a 130g Okinawan beef tenderloin for +¥3,000

釜炊きご飯 又は ガーリックライス

Pot rice or garlic rice

味噌汁 香の物

Miso soup pickled vegetables

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

Ryuka

琉花

¥20,000

はじまりの一口
(フォアグラのサラダ仕立て)

Appetizer
(Foie gras salad)

シェフのスペシャリテ 鉄板で仕上げる一品
Chef's special ~cook on a iron griddle~

島野菜

Vegetables grown in Okinawa

都屋漁港から本日の鮮魚

Today's special fish from Toya fishing port

国産黒毛和牛サーロイン 100g

追加¥2,000でヒレ100gに変更できます

Japanese Wagyu beef sirloin 100g

You can change to a Japanese Wagyu tenderloin 100g fillet for + ¥2,000

釜炊きご飯 又は ガーリックライス

Pot rice or garlic rice

味噌汁 香の物

Miso soup pickled vegetables

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

Chura-umi

美ら海

¥25,000

はじまりの一口
(フォアグラのサラダ仕立て)

Appetizer
(Foie gras salad)

シェフのスペシャリテ 鉄板で仕上げる一品
(ハマグリと県産魚のスープスタイル)

Chef's special ~cook on a iron griddle~
(Clams and local fish soup style)

島野菜

Vegetables grown in Okinawa

活伊勢海老

Japanese spiny lobster

国産黒毛和牛ヒレ50g と宮崎 中村牛リブローズ60gの食べ比べ

Japanese Wagyu beef tenderloin steak 50g and Miyazaki Nakamura Wagyu beef ribeye steak 60g

釜炊きご飯 又は ガーリックライス

Pot rice or garlic rice

味噌汁 香の物

Miso soup and pickled vegetables

焼きギモーヴとチョコレート

Baked marshmallow and chocolate

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea