

## 一期一会

青海の饗会席 ¥9,800

### 〈食前酒〉

梅酒サワー

### 〈先 附〉

よもぎ豆腐 蓴菜 車海老 イクラ  
木ノ芽 旨出汁

### 〈凌 ぎ〉

穴子寿司 生姜の甘酢漬け  
7~8月 / 笹

### 〈造 里〉

鯉又は鮪とその日の鮮魚  
夏の盛り あしらひ一式

### 〈小 鍋〉

合鴨ロースの難波そば 野菜色々  
薬味

### 〈焼 物〉

鮎麩の袱紗焼き 福寿餅 酢取り茗荷  
酢橘 蓼酢にて

### 〈揚 物〉

加茂茄子又は米茄子そばろ田楽 海老 椎茸 絹さや

### 〈留 椀〉

その日の味噌汁

### 〈御 食 事〉

豆御飯 塩昆布  
7~8月 / 鰻まぶし

### 〈香の物〉

三種

### 〈甘 味〉

抹茶アイスクリーム 旬の果物

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。

※料金は税・サービス料込みです。

## 琉球会席

¥16,500

### 〈先 附〉

ジーマミー豆腐 豆腐蓉 スーチカー

### 〈東道盆〉

久米島車海老 鯧昆布巻 もずく玉子 グンポー肉巻  
ドゥルワカシー 福寿餅 スクガラス豆腐

### 〈椀 物〉

すっぽん丸仕立て  
シマナー 干し椎茸 人参 生姜

### 〈海鮮造里〉

活海老 活グルクン 県産魚介の五種盛り  
岩塩板にて あしらい一式

### 〈焼 物〉

赤仁ミーバイと島野菜の奉書焼  
ゴーヤ パプリカ 玉葱 美ら椎茸 トマト レモン

### 〈鍋 物〉

ルネッサンスビーフしゃぶ鍋  
白葱 水菜 人参 ハンダマ 島豆腐 薬味 自家製ポン酢

### 〈食 事〉

タームジュージー 又は 白米とアンダンスー

### 〈汁 物〉

コマガイのお吸い物 磯仕立て

### 〈香の物〉

沖縄野菜のお漬物

### 〈甘 味〉

黒糖アイスクリーム ちんすこう 島の果物



---

# チャージャーしゃぶしゃぶ食べ尽くし

大人 ¥9,680 / 小学生 ¥4,840 ※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 〉

チャージャーロース、チャージャーバラ肉、野菜一式  
※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

※旬の味をお楽しみいただくために、料理内容を変更する場合がございます。  
※料金は税・サービス料込みです。