JAPANESE CUISINE 彩 IRODORI

青海の饗会席

一期一会　¥9,800

※1/1～1/12は新春会席¥12,000

〈食前酒〉

林檎酒 (12/1～12/31)
苺酒 (1/13～2/28)

〈先　付〉

慈姑豆腐
いくら醤油　山葵　木の芽　旨出汁

〈凌　ぎ〉

締め鯖白板昆布　手鞠酢飯
あんぽ柿奉書巻き　浜防風

〈椀　物〉

蟹真丈　聖護院蕪摺り流し　薄葛仕立て
ずわい蟹　しゃぶ餅　春菊　松葉柚子　金箔

〈造　里〉

鮪　ミーバイ（ハタ）　あおり烏賊
冬のあしらい一式　土佐醤油

〈台の物〉

国産黒毛和牛の陶板焼き
あしらい野菜　粟国の塩　自家製ぽん酢

〈温　物〉

南禅寺蒸し　鼈甲餡
南ぬ地鶏　銀杏　木耳　百合根　生姜　軸三つ葉

〈食　事〉

自家製唐墨出汁茶漬け
あられ　大葉　山葵

〈香の物〉

三種

〈甘 味〉

ゴーヤのアイスクリーム　苺　島の蜂蜜

※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。

JAPANESE CUISINE 彩 IRODORI

琉球会席

¥16,500　※ 2 名様より

〈 先　附 〉

島野菜のスープ

〈 東道盆 〉

花鳥賊　スーチカー　ミヌダル
スクガラス豆腐　三枚肉昆布巻　緑カマボコ　肉巻牛蒡

〈 椀物代わり 〉

ラフテー　ゴーヤ　島椎茸
練り辛子

〈 造　里 〉

～殻盛り～
伊勢海老雲丹のせ　鮪　夜光貝
あしらい一式　土佐醤油　辛子酢味噌

〈 台の物 〉

県産白身と島野菜のハーブ鍋
シークヮーサーぽん酢　薬味

〈 焼　物 〉

おきなわ和牛フィレ麹焼き

〈 御食事 〉

県産鮪と海ぶどう
黄身醤油

〈 香の物 〉

三種盛り

〈 汁　物 〉

伊勢海老スープ

〈 甘　味 〉

ゴーヤアイスクリーム
島の果物　蜂蜜添え

※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。

JAPANESE CUISINE 彩 IRODORI

アグーしゃぶしゃぶ

大人 ¥9,800 ※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 〉
アグーロース、アグーバラ肉、野菜一式

〈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。