



## 一品料理

### 〈 豚肉 〉

・チャージャー三種盛り合わせ ¥2,000

### 〈 島豚、牛肉、鶏肉 単品 〉

・チャージャーロース(100g) ¥1,500

・チャージャーバラ(100g) ¥1,500

・きたうち黒毛和牛 サーロイン(80g) ¥8,000

・おきなわ和牛サーロイン(100g) ¥5,000

・おきなわ和牛バラ(100g) ¥3,800

・やんばる若鶏ムネ肉 ¥700

・やんばる若鶏もも肉 ¥800

### 〈 おすすめ一品料理 〉

・ジーマミー豆腐(ピーナッツ豆腐) ¥500

・ラフテー ¥1,200

・海ぶどう ¥850

・チマダ塩焼き(豚足) ¥800

・スーチカー ¥700

・もずく酢 ¥500

・島らっきょう ¥1,050

## 活海鮮

活セミ海老(100g) ¥5,500~

活伊勢海老(100g) ¥2,500~

活車海老 1尾 ¥700

活グルクン ¥1,480~

活夜光貝 1個 ¥8,000

※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・サービス料込みです。



---

## エイサー

¥5,000

---

〈先附〉

沖縄小鉢

〈造里〉

本日の料理長おすすめ

〈焼き物〉

やんばる若鶏もも、ムネ肉 又は チマゲー塩焼き(豚足)

車海老、イカ

チャーシューバラ、チャーシューロース、大麦牛リブロース

焼き島野菜五種盛り合わせ

〈食事〉

アーサー汁、ご飯 又は クファージュシー(沖縄風炊き込みご飯)

漬物

〈デザート〉

シークワサーシャーベット

---

## ハーリー

¥8,000

---

〈先附〉

沖縄小鉢

〈造り〉

本日の料理長おすすめ

〈焼き物〉

近海魚と彩島野菜陶板焼き

活車海老、イカ

おきなわ和牛バラ、おきなわ和牛モモ

焼き島野菜五種盛り合わせ

〈食事〉

沖縄そば、田芋ージュシー葉包み

漬物

〈デザート〉

バニラアイスクリームとウムクジ天

※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・サービス料込みです。



---

## 進貢船

¥13,000

---

### 〈 沖縄伝統小鉢 〉

ラフテー

スクガラス豆腐(アイゴの稚魚の塩漬け)、ジーマーミー豆腐(ピーナッツ豆腐)

### 〈 造里 〉

本日の料理長おすすめ

### 〈 焼き物 〉

活車海老、活鮑

きたうち黒毛和牛 サーロイン  
チャージャー肩ロース 島野菜と共に  
地元農家さん こだわりの焼き野菜

### 〈 食事 〉

漬けもずくとオクラご飯  
漬物

### 〈 汁 〉

中身汁

### 〈 デザート 〉

サトウキビアイスクリームと県産フルーツ

※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・サービス料込みです。