

炭火焼 Charcoal grill

〈豚 Pork〉			
金アグー豚ロース (100g) Kinagu pork loin	¥1,700	金アグー豚バラ(100g) Kinagu pork belly	¥1,700
金アグー豚肩ロース (100g) Kinagu pork chuck eye roll	¥1,700		
〈牛 Beef〉			
おきなわ和牛もも(100g) Okinawan beef round	¥2,900	おきなわ和牛バラ(100g) Okinawan beef flank	¥3,800
おきなわ和牛サーロイン(100g) Okinawan beef sirloin	¥5,000	大麦牛リブロース (100g) Beef spencer roll	¥3,200
国産黒毛和牛サーロイン(100g) Japanese wagyu beef sirloin	¥10,000		
〈鶏 Chicken〉			
久米島赤鶏もも(100g) Kume island chicken thigh	¥1,200	久米島赤鶏むね(100g) Kume island chicken breast	¥1,200
久米島赤鶏手羽先、手羽元(各1本) kume island chicken wings(1 psc. each)	¥750		
〈その他 Others〉			
島豚ソーセージ(3本) Pork sausages (3 pcs.)	¥800		
〈魚介 Seafood〉			
車海老(2本) Japanese tiger prawn (2 pcs.)	¥700	イカ Squid	¥600
サザエのつぼ焼き(2本) Grilled turban shell (2 pcs.)	¥1,100	近海魚と彩り島野菜の陶板焼き Assorted shrimp and seafood with vegetables	¥1,500
〈盛り合わせ Assortments〉			
おきなわ和牛 3 種盛り合わせ (サーロイン、バラ、もも / 各 40 g) Assorted three kinds of beef (Okinawan beef sirloin, Okinawan beef flank, Okinawan beef round, 50g each)			¥5,500
金アゲー豚 3 種盛り合わせ(ロース、肩ロース、三枚肉 / 各 40 g) Assorted three kinds of KinAgu pork(Pork loin, pork chuck eye roll, pork belly, 50g each)			¥2,200
ギュウトン ケイ 牛・豚・鶏の盛り合わせ(和牛ロース、豚肩ロース、南ぬ地鶏もも、南ぬ地鶏むね / 各 40 g) Assorted beef, pork and chicken(Okinawan beef loin, pork chuck eye roll, Painu chicken breast, Painu chicken thigh, 40g each)			¥4,200
海老や魚介の盛り合わせ(車海老2尾、サザエ2個、イカ 50 g) Assorted shrimp and seafood(Japanese tiger prawn 2 pcs, turban shell 2 pcs, squid 50g)			¥2,200
焼き島野菜 5 種盛り合わせ(アンダンスー付き) Assortment of grilled Okinawan vegetables (pork miso sauce)			¥750
赤鶏盛り合わせ(もも、むね各40g、手羽先、手羽元1個づつ) Assorted chickin (thigh,breast 40g each, chiken wing, chicken drumette 1pc, each)			¥2,200



造り

Sashimi

造り三種盛り合わせ 3 kinds of assorted sashimi

¥3,200

本日の料理長おすすめ Chef's recommended sashimi of the day 時 価

活海鮮

Seafood

活車海老(1尾) ¥700~

Live japanese tiger prawn (1 pc.)

活アワビ(100g) Live abalone

活夜光貝(1個) Live great green turban(1 pc.)

¥3,000~

大 ¥8,000

big

活伊勢海老(100g)

Live japanese spiny lobster

活セミ海老(100g) Live slipper lobster

¥3,000~

¥5,500~

活魚は、お造り 又は 焼きをお選びください You can enjoy these live seafood in sashimi or grill.

沖縄郷土料理

Saladas

もずく酢 Vinegared mozuku	¥500	ジーマーミ―豆腐(ピーナツ豆腐) Peanut tofu	¥500
スーチカ―(豚バラ塩漬け) Salted boiled pork	¥700	ラフテー Braised pork belly with sweet soy sauce	¥1,200
ミミガーピリ辛ピーナッツ味噌 Pig's ear in peanut miso	¥500	ゴーヤーチャンプルー Goya Champuru	¥850
海ぶどう Umibudou seaweed,vinegared miso dressing	¥850	島らっきょう Shima rakkyo salted	¥1,000
スクガラス豆腐(アイゴの稚魚の塩漬け) Salted rabbitfish	¥600	ちまぐー塩焼(豚足) Tofu salad, sesame dressing	¥800



サラダ

Saladas

海ブドウと近海魚のサラダ(青シソ)

¥1,700

野菜サラダ(水前寺菜ドレッシング) Green salad (vegetable pink dressing)

¥800

Sea grapes and inshore fish salad (Japanese herb dressing)

揚物

Deep-fried dishes

紅イモ天ぷら Beni potato tempura	¥680	田芋唐揚げ(甘辛タレ) Fried taimo potato (sweet and hot sauce)	¥750
島らっきょう天ぷら Shima rakkyo tempura	¥1,050	グルクン唐揚げ Deep-fried bananafish	¥1,300
もずくと野菜のかき揚げ Mozuku and vegetables tempura	¥750	どうる天 Mashed taro potato tempura	¥800

お食事・麺類・汁類

Sashimi

焼きおにぎり(2個) ¥600 食事セット(ご飯又はジューシー、漬物、吸い物) ¥600 Grilled rice boll(2 pcs.)

Steamed-rice or Okinawan-pilaf-with-mugwort, clear soup and pickles

ソーキそば ¥1,500 ボロボロジューシー ¥1,150 Okinawan noodles-with-stewed pork belly with sweet soy sauce Rice porridge

デザート

Desert

焼きバナナと ¥730 ウムクジ天ぷら(紅芋タピオカ餅揚げ) ¥300 バニラアイスクリームの黒蜜掛け Fried potato kudzu starch cake

Grilled banana and vanilla-Ice-cream,sugarcane syrup

アイスクリーム(バニラ、サトウキビ、紅イモ) シークワーサーシャーベット ¥500 ¥500

Ice cream(vanilla/sugarcane/greentea/Beni potato) Hirami-lemon-sherbet



エイサー

Eisa ¥6,000

〈 先附 Appetizer 〉

本目の小鉢

Today's appetizer

〈造里 Sashimi〉

本日の料理長おすすめ

Chef 's special sashimi

〈焼き物 Grilled dishes 〉

車海老、イカ、サザエ

Prawn, Squid, Turban shell

金アグー豚バラ、金アグー豚ロース

Kinagu pork rib meat, Kinagu pork shoulder roast

大麦牛リブロース、豚ソーセージ、タコアンダンスー

 $Oomugi\ beef\ \ rib\text{-}eye\ roll,\ Pork\ sausage,\ Octopus\ with\ pork\ miso$

焼き島野菜五種盛り合わせ

5 kinds of locally grown grilled vegetables

〈食事 Rice dish 〉

アーサ汁、ごはん又は

Sea lettuce miso soup, rice or

クファジューシー(沖縄風炊き込みご飯)、漬物

Okinawan mixed rice, pickles

〈デザート Dessert〉

シークヮーサーシャーベット

Hirami lemon sorbet

ハーリー

Hari ¥8,000

〈先附 Appetizer〉

海ぶどう、島らっきょう、スーチカー

Sea grapes, Pickled Japanese leek bulbs, Salted pork belly

〈造里 Sashimi〉

本日の料理長おすすめ 造り三種盛り

Assortment of 3 kinds of chef's special sashimi

〈焼き物 Grilled dishes 〉

近海魚と彩島野菜の陶板バター焼き

Grilled inshore fish and vivid vegetables with butter

車海老、イカ

Prawn, Squid

おきなわ和牛バラ、おきなわ和牛もも、チマグー塩焼き

Okinawa Wagyu rib, Okinawa Wagyu round, Grilled pettitoes with salt

焼き島野菜五種盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of grilled local vegetables

〈食事 Rice dish 〉

アーサ汁、ごはん 又は

Sea lettuce miso soup, rice or

クファジューシー(沖縄風炊き込みご飯)、漬物

Okinawan mixed rice, pickles

〈デザート Dessert〉

バニラアイスクリームとウムクジ天

Vanila ice cream with a chewy purple sweet potato cake



進貢船

Shinkousen ¥13,000

〈伝統こだわりの一皿 Tradisional dishes〉

ミミガーピリ辛味噌和え、ジーマーミー豆腐(ピーナッツ豆腐)

Pig's ear with spicy miso, Peanuts tofu

スクガラス豆腐(アイゴの稚魚の塩漬け)

Salted rabbitfish

〈造里 Sashimi〉

本日の料理長おすすめ

Chef 's special sashimi

〈焼き物 Grilled dishes 〉

活車海老、活鮑(韓国産)

Japanese tiger prawn, Abalone(Grown in Korea)

国産黒毛和牛サーロイン、金アグー豚肩ロース

Domestically produced Wagyu sirloin, Kinagu pork shoulder roast

久米島赤鶏もも、久米島赤鶏むね

Kume island chicken round

地元農家さんこだわりの焼き野菜

Fresh grilled vegetables selected by local farmers

〈食事 Rice dish 〉

モズクのボロボロジューシー 久米島赤鶏の出汁を使用 Mozuku seaweed mixed rice using Kume island chicken broth

〈デザート Dessert〉

紅芋アイスクリームと県産フルーツ

Purple sweet potato ice cream with local fruits