



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	大麦牛リブロール(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 >

南ぬ地鶏もも(100g) Painu local chicken thigh	¥1,600	南ぬ地赤鶏むね(100g) Painu local chicken breast	¥1,400
---	--------	---	--------

< 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
サザエのつば焼き(1個) Grilled turban shell (1 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 40g) Assorted three kinds of beef (Okinawan beef sirloin, Okinawan beef flank, Okinawan beef round, 40g each)	¥5,500
金アグー豚 3 種盛り合わせ(ロース、肩ロース、バラ / 各 40g) Assorted three kinds of KinAgu pork (Pork loin, shoulder loin, rib, 40g each)	¥2,200
海老や魚介の盛り合わせ(車海老 2 尾、サザエ 2 個、イカ 50g) Assorted shrimp and seafood (Japanese tiger prawn 2 pcs, turban shell 2 pcs, squid 50g)	¥2,200
牛・豚・鶏の盛り合わせ(和牛ロース・金アグー肩ロース・南ぬ地鶏もも、むね各 40g) Assorted beef, pork and chicken (Okinawan beef loin 40g, Kinagu pork chuck eye roll 40g, Painu local chicken thigh 40g, Painu local chicken breast 40g)	¥4,200
焼き島野菜 5 種盛り合わせ(アンドンソース付き) Assortment of grilled Okinawan vegetables (pork miso sauce)	¥750

※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・サービス料込です。



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) Live japanese tiger prawn (1 pc.)	¥700~	活伊勢海老(100g) Live japanese spiny lobster	¥3,600~
活アワビ(100g) Live abalone	¥3,000~	活セミ海老(100g) Live slipper lobster	¥5,500~
活夜光貝(1個) Live great green turban(1 pc.)	大 ¥8,000 big		

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

Local cuisine

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

※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・サービス料込です。



サラダ

Salad

野菜サラダ(水前寺菜ドレッシング) ¥800
Green salad (vegetable pink dressing)

揚物

Deep-fried dishes

紅イモ天ぷら ¥680
Beni potato tempura

田芋唐揚げ(甘辛タレ) ¥750
Fried taimo potato (sweet and hot sauce)

もずくと野菜のかき揚げ ¥750
Mozuku and vegetables tempura

ゲルクン唐揚げ ¥1,300
Deep-fried bananafish

島らっきょう天ぷら ¥1,050
Shima rakkyo tempura

お食事・麺類・汁類

Meal · noodle · soup

焼きおにぎり(2個) ¥600
Grilled rice boll(2 pcs.)

食事セット(ご飯又はジューシー、漬物、吸い物) ¥600
Steamed-rice or Okinawan-pilaf-with-mugwort,
clear soup and pickles

ソーキそば ¥1,500
Okinawan noodles-with-stewed pork belly
with sweet soy sauce

ボロボロジューシー ¥1,150
Rice porridge

デザート

Dessert

焼きバナナと ¥730
バニラアイスクリームの黒蜜掛け
Grilled banana and
vanilla-ice-cream,sugarcane syrup

ゴーヤアイスクリーム ¥700
Goya ice cream

アイスクリーム(バニラ、サトウキビ、紅イモ) ¥500
Ice cream(vanilla/sugarcane/greentea/Beni potato)

シークワーサーシャーベット ¥500
Hirami-lemon-sherbet

ウムクジ天ぷら(紅芋タピオカ餅揚げ) ¥300
Fried potato kudzu starch cake

※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・サービス料込です。



エイサー

Eisa

¥6,000

〈 先附 Appetizer 〉

本日の小鉢
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
金アゲ豚バラ、金アゲ豚ロース
Kinagu pork rib meat, Kinagu pork shoulder roast
大麦牛リブロール、豚ソーセージ、やんばる若鶏もも
Oomugi beef rib-eye roll, Pork sausage, Yanbaru chicken thigh
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
クファージュシー(沖縄風炊き込みご飯)、漬物
Okinawan mixed rice, pickles

〈 デザート Dessert 〉

紅芋アイスクリーム 季節の果物
Purple sweet potato icecream with seasonal fruit

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、チマゲー塩焼き
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
クファージュシー(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
Vanilla ice cream with a chewy purple sweet potato cake

※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・サービス料込です。



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

南ぬ地鶏もも、南ぬ地鶏むね

Painu local chicken thigh, painu local chicken breast

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 〉

ゴーヤアイスクリーム

Goya ice cream

※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。