

東道盆(とうんだーぶん)会席 17:30~21:30(月曜日定休)

久慶(きゅうけい) ¥5,500

〈先 附〉

南瓜豆腐、クコの実、旨出汁、ヨモギソース

〈造 里〉

本日のお造三種盛り

〈東道盆〉

ドゥルワカシー、ミヌダル、車海老芝煮 銀杏松葉、鯖棒寿司、栗甘露煮

〈 蒸し物 〉

近海魚のちり蒸し、島豆腐、青葱、酢橘、生姜

〈揚げ物〉

茄子のタタキ海老はさみ揚げ、季節のかき揚げ、丸十 天出汁、栗国の塩

〈炊き合わせ〉

ラフティー、季節の野菜

〈食事〉

菜飯、香の物

又は

白御飯、吸物「白身魚の葛叩き、アーサ、木の芽」香の物

〈甘味〉

季節の果物、琉球スィーツ



金武アグー豚しゃぶしゃぶ食べ尽くし 17:30~21:30(月曜日定休)

大人 ¥8,000 小学生 ¥4,000 ※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〉

金武アグー豚ロース、金武アグー豚バラ肉、野菜一式、沖縄そば ※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



もとぶ牛すきやき 17:30~21:30(月曜日定休)

¥9,500 ※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〉

もとぶ牛サーロイン(150g) 白菜、白葱、春菊、エノキ、笹ガキ牛蒡 焼き豆腐、糸こんにゃく、梅人参、鮑茸、田芋、チンゲン菜

〈食事〉

玉子とじ御飯又は白御飯 吸い物、御飯、香の物

〈甘 味〉

季節の果物、シークワーサーシャーベット