



YAEYAMA COURSE ¥13,910

八重山会席

Appetizers 前 菜

Tosa-Vinegar Jelly, Mozuku Seaweed, Salmon Roe, Cucumber, Grated Yam
Braised Yambaru Chicken and Shiitake Mushroom with Shrimp Dumpling
Marinated Local Fish and Green Leafy Vegetable with Japanese Dressing, Tomato, Citrus
Simmered Maitake Mushrooms in Sweet Sauce, Ginkgo Nuts on Pine Needles, Carrot
吸い酢 島魚昆布メ イクラ アロエ トマト スナッフエンドウ
じーまみ豆腐揚げ出し 雲丹 煎り出汁
やんばる鶏と葱のオランダ煮 島らっきょ
海老芝煮と男爵芋の油味噌和え 島烏賊の白扇揚げ

Sashimi Dish 造 り

Bluefin Tuna Sashimi – Lean Tuna and Medium Fatty Tuna
本鮪赤身と中トロの二種盛り あしらいい式

Bowl お 椀

Hot Pot Cooking with Kume-Island Miso and Ishigaki Chili Oil, Shaved Dried Tuna
Agu Pork, Tofu, Local Fish Cake, Chinese Cabbage,
Japanese Leek, Green Leafy Vegetable
紅アグー豚の豚汁 石垣島のラー油
島冬瓜 牛蒡 茸 人参 青味

Sushi 寿 司

Seafood Nigiri-Sushi, Sweet Pickled Ginger
Medium Fatty Bluefin Tuna with Caviar, Gold Leaf/
Local Fish with Oba Leaf, Japanese Plum Paste/
Cuttlefish with Ginger, Green Onion
魚介の握り 甘酢生姜
本鮪中トロ キャビア 金箔 / 島魚 大葉 梅肉 / シャコ貝

Grilled Dish 焼 物

Grilled Japanese Beef on a Ceramic Plate
Okinawan Savory Pancakes, Garlic Chives, Chinese Yam, Green Leafy Vegetable
Ponzu Sauce
黒毛和牛陶板焼き 蛤玉素焼き はじかみ生姜
筍と島野菜香味焼き 薬味 ポン酢

Deep-fried Dish 揚 物

Ise Lobster and Camembert Cheese Tempura
Deep Fried Parrotfish with Eggs
Deep Fried Okinawa Braised Pork Belly and Japanese Radish
Served with Citrus, Dipping Broth, Okinawa Long Pepper Salt
ヘチマ島魚挟み揚げ 鰻錦糸巻き 甘タレ
海老真丈変わり揚げ 島野菜天婦羅
柑橘 薬味 天出汁 ピパーチの塩

Sushi 寿 司

Wagyu Beef Nigiri-Sushi, Sweet Pickled Ginger, Scallions
Grilled Okinawa Beef Sirloin with Salt/
Grilled Ishigaki Beef with Ginger, Scallions
黒毛和牛の握り 甘酢生姜 島らっきょう
沖縄県産牛サーロイン炙り 塩 / 石垣牛炙り 生姜 島葱

Soup 止 椀

Red Miso Soup
赤出汁

Dessert 水 菓 子

Today's Dessert
本日のデザート

SHIMA COURSE ¥9,270

しまあ会席

Appetizers 前 菜

Deep Fried Okinawa Peanut Tofu with Sea Urchin, Seasoned Japanese Broth
Marinated Sponge Gourd and Wheat Gluten with Sesame Seeds
Simmered Local Octopus and Stewed Japanese Radish
Okinawa Braised Pork Belly with Vinegar
Salmon and Squid Sushi Balls
じーまみ豆腐揚げ出し 雲丹 煎り出汁
ナーベラと車麩の胡麻浸し 島蛸柔らか煮 大根田舎煮
らふてい白酢掛け 手毬寿司 サーモン 島烏賊

Sashimi Dish 造 り

Assorted Trio of Sashimi - Tuna and Shore Fish
鮪と近海魚の三種盛り あしらいい一式

Bowl お 椀

Agu Pork and Vegetable Miso Soup, Ishigaki Chili Oil
Wax Gourd, Burdock, Japanese Mushroom, Carrot, Green Vegetable
紅アグー豚の豚汁 石垣島のラー油
島冬瓜 牛蒡 茸 人参 青味

Deep Fried Dish 焼 物

Grilled Long-Tail Red Snapper with Japanese Pepper Egg Paste
Grilled Shima-Tofu with Okinawa Pork Miso
Ginger Simmered Double-Lined Fusilier in Sweetened Soy Sauce
Stir Fried Squid and Local Vegetable with Salted Sauce
赤マチ山椒玉素焼き はじかみ生姜
島豆腐の油味噌焼き グルクン時雨煮
烏賊と島野菜塩ダレ炒め

Steamed Dish 揚 物

Deep Fried Prawn in Potato Starch Batter
Deep Fried Grouper
Scallop Tempura
Bamboo Shoots and Local Vegetable Tempura
Served with Citrus, Dipping Broth, Hibiscus Salt
海老の白扇揚げ ミーバイ変わり揚げ
帆立の天婦羅 筍と島野菜の天婦羅
柑橘 薬味 煎り出汁 ハイビスカスの塩

Vinegared Dish 酢 物

Steamed Parrotfish in Oil, Okinawa Lime Ponzu Sauce
Japanese Radish, Red Onion, Chinese Yam, Carrot, Green Leafy Vegetable
青ブダイオイル蒸し シークワサーボン酢
大根 赤玉葱 長芋 島人参 青身

Rice 食 事

Ishigaki Beef Hitsumabushi –
Grilled Ishigaki Beef on Rice, served with Japanese Broth
石垣牛ひつまぶし

Pickles 香 物

Duo of Japanese Pickles
二種盛り

Dessert 水 菓 子

Today's Dessert
本日のデザート

for an additional ¥3,920,
you may add “Grilled Okinawa Beef Sirloin on a Ceramic Plate”.
追加料金¥3,920にて「沖縄県産黒毛和牛サーロインの陶板焼き」をご追加いただけます。

KIDS MENU

お子様メニュー

KID'S TEMPURA SET MENU
お子様天婦羅御膳 ¥2,680

Peanut Tofu with Shrimp, Salmon Roe, Japanese Stock
じーまーみ豆腐 海老 イクラ 旨出汁


Japanese Steamed Egg Custard
茶碗蒸し 

Assorted Tempura
天婦羅盛り合わせ 

Steamed Rice, Miso Soup
白ご飯 味噌汁 

Ice Cream
アイスクリーム 

KID'S SUSHI SET MENU
お子様寿司御膳 ¥3,610

Peanuts Tofu with Shrimp, Salmon Roe, Japanese Stock
じーまーみ豆腐 海老 イクラ 旨出汁


Japanese Steamed Egg Custard
茶碗蒸し 

Assorted Sushi
寿司盛り合わせ 

Miso Soup
味噌汁 

Ice Cream
アイスクリーム 

※Price includes consumption tax and service charge.
※上記料金には、税金・サービス料が含まれております。