

YAEYAMA COURSE ¥13,500

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
土佐酢ジュレ もずく イクラ 蛇腹胡瓜 とろろ芋
やんばる鶏蒸し煮 椎茸二見焼き
島魚と青菜の和風オイル和え トマト 柑橘
舞茸甘煮 銀杏松葉刺し 島人参

Sashimi Dish
造 り



Pod Dish
お 鍋



Sushi
寿 司



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
久米島味噌仕立て 石垣島のラー油 マグロ節
アグー豚 島豆腐 島蒲鉾 白菜 長葱 青菜

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 / クブシミ 生姜 島葱

Grilled Dish
焼 物



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
伊勢海老とカマンベールチーズのかき揚げ
青ブダイと袱紗玉子の挟み揚げ
らふていと大根の変わり揚げ
柑橘 薬味 天出汁 ピパーチ塩

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



Dessert
水 菓 子



Today's Dessert
本日のデザート

SHIMA COURSE ¥9,000

しまあ会席

Appetizers
前 菜



Okinawa Peanut Tofu with Salmon Roe, Wheat Gluten, Seasoned Japanese Broth
Marinated Green Leafy Vegetable with Chrysanthemum
Braised Yambaru Chicken and Shiitake Mushroom with Shrimp Dumpling
Tazuna Sushi, Salmon, Cucumber, Carrot
Sweet Black Soybeans on Pine Needles
じーまーみ豆腐 イクラ 季節の麴 旨出汁
青菜と菊花のお浸し 糸賀喜
やんばる鶏蒸し煮 椎茸二見焼き
手毬寿司 サーモン 胡瓜 島人参
黒豆松葉刺し

Sashimi Dish
造 り



Pod Dish
お 鍋



Deep Fried Dish
揚 物



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
久米島味噌仕立て 石垣島のラー油 マグロ節
アグー豚 島豆腐 島蒲鉾 白菜 長葱 青菜

Deep Fried Parrotfish with Eggs
Marinated and Deep-Fried Scallop
Deep Fried Shrimp and Seasonal Vegetables in Batter
Maitake Mushroom, Pumpkin, Green Beans
Served with Dipping Broth, Citrus, Okinawa Long Pepper Salt
青ブダイと袱紗玉子の挟み揚げ
帆立貝の竜田揚げ
海老と旬野菜の衣揚げ 椎茸 島南瓜 島隠元
前り出汁 柑橘 薬味 ピパーチ塩

Steamed Dish
蒸 物



Vinegared Dish
酢 物



Rice
食 事



Pickles
香 物



Dessert
水 菓 子



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

Wrapped Crab Meat in Japanese Radish, Creamy Sesame Seeds Vinegar
Octopus, Taro, Baby Onion, Cucumber, Tomato
胡麻クリーミー酢
蟹の砵巻き 島蛸 里芋 ペコロス 蛇腹胡瓜 トマト

Garlic Rice in Japanese Broth, Ochazuke Style
Okinawa Beef, Vegetables
沖縄県産牛ガーリック茶漬け 香味野菜

Duo of Japanese Pickles
二種盛り

Today's Dessert
本日のデザート

KIDS MENU

お子様メニュー

KID'S TEMPURA SET MENU

お子様天婦羅御膳 ¥2,600

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 ¥3,500

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。

for an additional ¥3,800,
you may add “Grilled Okinawa Beef Sirloin on a Ceramic Plate”.
追加料金 ¥3,800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。