



FOOD MENU

YAEYAMA COURSE

¥13,500

八重山会席

Appetizers 前 菜	Tosa-Vinegar Jelly , Mozuku Seaweed, Salmon Roe, Cucumber, Grated Yam Okinawa Peanut Tofu with Soy Starchy Sauce , Eggplant, Tomato Marinated Local Fish and Citrus Fruit in Chili Oil Simmered Pork Spare Ribs with Ishigaki Brown Sugar , Green Onions Salted Scallions 土佐酢ジュレ もずく イクラ 蛇腹胡瓜 とろろ芋 じーまーみ豆腐べっ甲餡掛け 茄子 トマト 島魚と柑橘の石垣島ラー油和え 炙りソーキ 島の黒糖 白髪葱 島らっきょう塩もみ
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 あしらい一式
Bowl お 碗	Yambaru Chicken with Kudzu Starchy Broth Local Wax Gourd, Local Tofu, Green Onions, Green Vegetable やんばる鶏大隅葛仕立て 島冬瓜 島豆腐 長葱 青味
Sushi 寿 司	Seafood Nigiri-Sushi, Sweet Pickled Ginger Medium Fatty Bluefin Tuna with Caviar, Gold Leaf Local Fish with Oba Leaf, Pickled Japanese Plum Paste Giant Clam 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	Pottery Grilled Japanese Beef, Vegetables Okinawa Pork Miso Grilled Shrimp, Ponzu Sauce 黒毛和牛陶板焼き 野菜色々 海老油味噌焼き 薬味 ポン酢
Deep-fried Dish 揚 物	Ise Lobster and Camembert Cheese Tempura Deep Fried Red Snow Crab Claw with Herbs Bread Crumbs Deep Fried Agu Pork and Local Green Onions with Batter Served with Citrus Fruit, 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 紅ズワイ蟹爪の香草パン粉揚げ アグー豚と島葱の衣揚げ 柑橘 薬味 天出汁 ピパーチ塩
Sushi 寿 司	Wagyu Beef Nigiri-Sushi, Sweet Pickled Ginger, Scallions Grilled Okinawa Beef Sirloin with Salt Grilled Ishigaki Beef with Ginger, Green Onions 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 葱
Soup 止 碗	Red Miso Soup 赤出汁
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	Marinated Local Fish and Citrus Fruit in Chili Oil Ginger Simmered Ishigaki Beef in Sweetened Soy Sauce Sponge Gourd and Thin Wheat Noodles in Japanese Broth, Tomato Braised Yambaru Chicken Deep Fried and Marinated Eggplant, Green Onions 島魚と柑橘の石垣島ラー油和え 石垣牛時雨煮 ナーベラーと素麺のお浸し トマト やんばる鶏蒸し煮 茄子オランダ煮 白髪葱
Sashimi Dish 造 り	Assorted Three kinds of Sashimi Tuna and Shore Fish 鮪と近海魚の三種盛り あしらい一式
Grilled Dish 焼 物	Grilled Alfonsino with Okinawa Long Pepper Grilled Shrimp with Hibiscus Salt , Citrus Deep Fried Double-Lined Fusilier, Grated Daikon Radish 金目鯛ビパーチ焼き はじかみ生姜 海老ハイビスカス塩焼き 柑橘 グルクン揚げ 染め卸し
Deep-fried Dish 揚 物	Aosa Seaweed and Local Tofu Skin Tempura Deep Fried Red Snow Crab Claw with Herbs Bread Crumbs Parrotfish and Local Vegetables Tempura Served with Dipping Broth, Okinawa Long Pepper Salt アーサと島湯葉のかき揚げ 紅ズワイ蟹爪の香草パン粉揚げ 青ブダイと島野菜の天婦羅 天出汁 薬味 ビパーチ塩
Steamed Dish 蒸 物	Wrapped Okinawa Braised Pork Belly in Daikon Radish Young Corn, Maitake Mushroom, Green Vegetable, Japanese Mustard, Starchy Sauce らふてい奉書巻き ヤングコーン 舞茸 青味 辛子 美味餡
Vinegared Dish 酢 物	Broiled Local Fish with Honey Vinegar Mozuku Seaweed,Cucumber, Oyster Mushroom, Leafy Green Vegetable , Salmon Roe ハチミツ和風酢浸し 炙り島魚 もずく 蛇腹胡瓜 あわび茸 青菜 イクラ
Rice 食 事	Okinawa Beef Bowl-Bowl of Rice topped with Simmered Okinawa Beef , Ishigaki Salt 沖縄県産牛の牛丼 石垣の塩仕立て
Pickles 香 物	Two kinds of Japanese Pickles 二種盛り
Soup 止 碗	Red Miso Soup 赤出汁
Dessert 水 菓 子	Today's Dessert 本日のデザート

KIDS MENU

お子様メニュー

KIDS TEMPURA SET MENU	¥2,600
お子様天婦羅御膳	
Okinawa Peanut Tofu with Shrimps, Salmon Roe, Seasoned Japanese Broth じーまーみ豆腐 海老 いくら 旨出汁	
Japanese Steamed Egg Custard 茶碗蒸し	
Assorted Tempura 天婦羅盛り合わせ	
Steamed Rice 白米	
Miso Soup 味噌汁	
Ice Cream アイスクリーム	

KIDS SUSHI COURSE	¥3,500
お子様寿司御膳	
Okinawa Peanut Tofu with Shrimps, Salmon Roe, Seasoned Japanese Broth じーまーみ豆腐 海老 いくら 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。