



SHIMANCHU PLATE

# 島人御膳

5,900円

|                        |   |
|------------------------|---|
| Amuse<br>先 付           | Okinawa Peanut Tofu with Seasoned Japanese Broth, Shrimp, Okra, Wasabi<br>じーまーみ豆腐 海老 オクラ 山葵 旨出汁   |
| Sashimi<br>造 り         | Assorted Two kinds of Sashimi Tuna and Shore Fish<br>鮪と近海魚の二種盛り あしらひ一式  |
| Grilled Dish<br>焼 物    | Grilled Alfonsino with Okinawa Long Pepper<br>Okinawa Braised Pork Belly<br>with Brown Sugar Starchy Sauce<br>金目鯛ピパーチ焼き はじかみ生姜<br>らふていの黒糖餡掛け 長寿草<br>島蒲鉾 トマト   |
| Deep-fried Dish<br>揚 物 | Aosa Seaweed and Local Tofu Skin Tempura<br>Deep Fried Chicken with Herbs Bread Crumbs<br>Local Vegetables Tempura<br>Served with Citrus Fruit , Dipping Broth<br>アーサと島湯葉のかき揚げ<br>若鶏の香草パン粉揚げ<br>島野菜天婦羅<br>柑橘 薬味 天出汁 |
| Vinegared Dish<br>酢 物  | Broiled Local Fish with Honey Vinegar<br>Mozuku Seaweed, Cucumber, Oyster Mushroom, Leafy Green Vegetable<br>ハチミツ和風酢浸し<br>炙り島魚 もずく 蛇腹胡瓜 あわび茸 青菜   |
| Rice<br>食 事            | Okinawa Mixed Rice<br>じゅーしい御飯   |
| Pickles<br>香 物         | Two kinds of Japanese Pickles<br>二種盛り   |
| Bowl<br>止 椀            | Yaeyama Soba Noodle Soup with Aosa Seaweed<br>アーサ入り八重山そば  |
| Dessert<br>水 菓 子       | Today's Dessert<br>本日のデザート  |

For an additional ¥3,800, you may add "Pottery Grilled Okinawa Beef Sirloin".  
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。

※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。



YAEYAMA  
JAPANESE RESTAURANT