



YAHEYAMA COURSE ¥13,910
八重山会席

Appetizers
前 菜

Ishigaki Japanese Beef Simmered in Sweet Soy Sauce, Roasted Sesame Seeds, Fine Bonito Flakes
Local Fish and Colorful Vegetable with Grated Daikon Japanese Sauce, Bitter Melon, Paprika, Shiso Leaf
Braised Pork Belly Tempura, Brown Sugar Mustard Sauce
Salmon Wrapped in Thin Daikon Radish, Salmon Roe
Japanese Vegetable Omelet, Sweet Simmered Black Soybeans.
石垣牛時雨煮
島魚と彩野菜の雲掛け
らふてい衣揚げ 黒糖辛子餡
サーモン奉書巻き イクラ
袱紗玉子 黒豆

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

Pot Dish
お 鍋

Japanese Hot Pot, Chili Oil
Yambaru Chicken, Napa Cabbage, Enoki Mushroom, Japanese Leek, Local Fish Cake, Leafy Greens
寄せ鍋 石垣島のラー油
やんばる鶏 白菜 榎木 長葱 ゆし豆腐 島蒲鉾 青菜

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
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

Grilled Dish
焼 物

Grilled Japanese Beef, Ponzu Sauce
Grilled Vegetables, Grilled Tofu with Okinawa Pork Miso, Lotus Root Flower, Citrus
石垣牛のローストビーフ 薬味 柚子ポン酢
焼き野菜 焼き豆腐油味噌 花蓮根 柑橘

Deep-Fried Selection
揚 物

Deep-Fried Okinawan Peanut Tofu with Japanese Stock, Shrimp, Sea Urchin, Herbs
Deep-Fried with Nori Seaweed, Tomato, Taro, Daylily Flower Tempura
Citrus, Hibiscus Salt
じーまーみ豆腐揚げ出し 海老 雲丹 薬草
アグー豚の磯部揚げ トマト 里芋 花甘草天婦羅
柑橘 ハイビスカス塩

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 島葱】

Soup
止 椀

Red Miso Soup
赤出汁

Dessert
水 菓 子

Today's Dessert
本日のお勧めデザート

SHIMA COURSE ¥8,000
しまあ会席

Amuse
先 付

Kurakake Japanese Soba, Japanese Stock
Peanut Tofu with Salmon Roe, Okra, Myoga Ginger, Japanese Leek, Yamato Yam, Edible Flower
日本蕎麦くらかけ 旨出汁
じーまーみ豆腐 イクラ オクラ 針茗荷子 白髪葱 大和芋とろろ

Sashimi Dish
造 り

Assorted Duo of Sashimi-Tuna and Shore Fish
鮪と近海魚の二種盛り あしらい一式

Pot Dish
お 鍋

Japanese Hot Pot, Chili Oil
Yambaru Chicken, Napa Cabbage, Enoki Mushroom, Japanese Leek, Local Fish Cake, Leafy Greens
寄せ鍋 石垣島のラー油
やんばる鶏 白菜 榎木 長葱 ゆし豆腐 島蒲鉾 青菜

Grilled Dish
焼 物

Grilled Splendid Alfonsino with Okinawa Sweet Miso Pork, Okinawa Braised Pork Belly, Japanese Yam,
Shishito Pepper, Japanese Scallions, Hibiscus Salt
金目鯛油味噌焼き らふてい 長芋
獅子唐 島らっきょう酢漬け ハイビスカス塩

Deep-Fried Selection
揚 物

Local Tofu Skin and Camembert Cheese Tempura, Purple Sweet Potato, Pumpkin, Bitter melon, Daylily Flower
Deep-Fried Double-Lined Fusilier Fish, Grated Japanese Radish with Ponzu Sauce
Served with Citrus, Dipping Broth, Local Pepper Salt
島湯葉とカマンベールチーズかき揚げ 紅芋 南瓜 ゴーヤ 花甘草
グルクン唐揚げ 海老 ポン酢卸し
天出汁 薬味 ピパーチ塩

Vinegared Dish
酢 物

Chilled Ishigaki Beef Shabu-shabu, Colorful Vegetables, Japanese Sesame Sauce
Red Onion, Paprika, Mizuna, Local Carrot, Tomato, Radish,
石垣牛冷しゃぶ 彩野菜 胡麻ダレ
赤玉葱 パプリカ 水菜 島人参 トマト ラディッシュ

Rice
食 事

Agu Pork Sukiyaki with Red Rice
Local Tofu, Shimeji Mushroom, Taro, Broccoli
アグー豚と赤米のすき煮仕立て
島豆腐 占地 里芋 ブロッコリー

Pickles
香 物

Duo of Japanese Pickles
二種盛り

Soup
止 椀

Red Miso Soup
赤出汁

Dessert
水 菓 子

Today's Dessert
本日のお勧めデザート

For an additional ¥3,920,
you may add “Ceramic-Grilled Okinawa Beef Sirloin”.
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。

Kid's 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 Sst Menu
お子様寿司御膳 ¥3,610

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 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。