



YAHEYAMA

JAPANESE RESTAURANT

AYAPANI COURSE ¥19,800

あやばに会席

Appetizers
前 菜

Mozuku Seaweed with Tosa-Vinegar Jelly, Salmon Roe, Cucumber, Grated Yam
Marinated Grouper and Citrus Fruit in Ishigaki Chili Oil
Deep Fried Peanut Tofu, Sea Urchin, Dried Wheat Gluten, Seasoned Japanese Broth
Braised Yambaru Chicken, Okinawan Pork Miso Paste, Simmered Sweet Black Soybeans
Grilled Ise Lobster
土佐酢ジュレ もずく イクラ 蛇腹胡瓜 とろろ芋
ヤイトハタと柑橘の石垣島ラー油和え
揚げじーまーみ豆腐 雲丹 季節の麩 旨出汁
やんばる鶏蒸し煮 油味噌 黒豆松葉
伊勢海老香味焼き

Sashimi Dish
造 り

Chu-Toro Bluefin Tuna Tataki, Lean Tuna, Local Fish, Sea Grapes
本鮪と近海魚の盛り合わせ あしらいい式
叩き本鮪中トロ 本鮪赤身 島魚 海ぶどう

Bowl
お 碗

Japanese Egg Soup, Flavored Minced Agu Pork, Ishigaki Tofu Skin
Wax Gourd, Carrot, Bamboo Shoots, Green Leafy Vegetable
アグー豚そぼろと島湯葉のかき玉汁
島冬瓜 梅人参 筍 青菜

Sushi
寿 司

Seafood Nigiri-Sushi, Sweet Pickled Ginger
Chu-Toro Bluefin Tuna with Caviar, Gold Leaf /
Euglena Japanese Tiger Prawn /
Eel
魚介の握り 甘酢生姜
本鮪中トロ キャビア 金箔 / ユーグレナ車海老 / 鰻

Grilled Dish
焼 物

Grilled Ishigaki Beef Fillet on a Ceramic Plate, Ponzu Sauce
Stir Fried Local Vegetables with Ishigaki Salt, Grilled Hamaguri-Clam
with Vegetable Egg Paste
石垣牛ヒレ肉陶板焼き 薬味 ポン酢
島野菜石垣の塩炒め 蛤けんちん焼き はじかみ生姜

Deep Fried Dish
揚 物

Deep Fried Scallop with Egg Yolk Batter
Deep Fried Okinawan Braised Pork Belly wrapped in Japanese Radish
Sea Lettuce and Camembert Cheese Tempura
served with Citrus Fruit, Dipping Broth, Okinawa Long Pepper Salt
帆立貝柱黄金揚げ
らふていと大根の変わり揚げ
アーサとカマンベルチーズの天婦羅
柑橘 薬味 天出汁 ピパーチ塩

Sushi
寿 司

Ishigaki Beef Nigiri-Sushi, Sweet Pickled Ginger and Scallions
Grilled Ishigaki Beef Sirloin with Salt /
Grilled Ishigaki Beef Loin with Ginger, Green Onions
石垣牛の握り 甘酢生姜 島らっきょう
石垣牛サーロイン炙り 塩 / 石垣牛ロース炙り 生姜 葱

Soup
止 碗

Ise Lobster Miso Soup
伊勢海老汁

Dessert
水 菓 子

Today's Dessert
本日のデザート

※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。

ISHINAGI COURSE ¥13,800

いしなぎ会席

Appetizers
前 菜

Grilled Eel and Cucumber in Sweetened Vinegar,
Wakame Seaweed, Myoga Ginger
Deep Fried Peanut Tofu, Sea Urchin, Dried Wheat Gluten,
Seasoned Japanese Broth
Braised Yambaru Chicken, Okinawan Pork Miso Paste
Salmon Temari Sushi
Simmered Sweet Black Soybeans, Grilled Ise Lobster
鰻ざく 若芽 茗荷 生姜
揚げじーまーみ豆腐 雲丹 季節の麩 旨出汁
やんばる鶏蒸し煮 油味噌
サーモン手毬寿司
黒豆艶煮 伊勢海老香味焼き

Sashimi Dish
造 り

Chu-Toro Bluefin Tuna Tataki, Local Fish, Local Squid
近海魚三種盛り あしらいい式
叩き本鮪中トロ 島魚 島烏賊

Bowl
お 碗

Japanese Egg Soup, Flavored Minced Agu Pork, Ishigaki Tofu Skin
Wax Gourd, Carrot, Bamboo Shoots, Green Leafy Vegetable
アグー豚そぼろと島湯葉のかき玉汁
島冬瓜 梅人参 筍 青菜

Grilled Dish
焼 物

Grilled Alfonsino with Vegetable Egg Paste, Pickled Ginger
Stir Fried Local Vegetables with Ishigaki Salt
Ginger Simmered Ishigaki Beef in Sweetened Soy Sauce
Simmered Hamaguri-Clam with Japanese Pepper
金目鯛けんちん焼き はじかみ生姜
島野菜石垣の塩炒め 石垣牛時雨煮 蛤有馬煮

Deep Fried Dish
揚 物

Deep Fried Euglena Japanese Tiger Prawn
with Egg Yolk Batter
Marinated and Deep-Fried Scallop
Sea Lettuce and Camembert Cheese Tempura
Served with Citrus Fruit, Dipping Broth,
Okinawa Long Pepper Salt

ユーグレナ車海老黄金揚げ
帆立貝柱の竜田揚げ
アーサとカマンベルチーズの天婦羅
柑橘 薬味 天出汁 ピパーチ塩

Vinegared Dish
酢 物

Kombu Seaweed Cured Local Fish, Octopus, Salmon Roe
Taro, Baby Onion, Cucumber, Tomato, Okinawa Lime Ponzu Sauce
島魚昆布メ 島蛸 イクラ
六角里芋 ペコロス 蛇腹胡瓜
トマト シークワーサーボン酢

Rice
食 事

Garlic Rice in Japanese Broth, Ochazuke Style, Ishigaki Beef, Vegetables
石垣牛ガーリック茶漬け 香味野菜

Soup
止 碗

Ise Lobster Miso Soup
伊勢海老汁

Pickles
香 物

Trio of Japanese Pickles
三種盛り

Dessert
水 菓 子

Today's Dessert
本日のデザート

SHIMANCHU NO TSUKURI GOZEN ¥9,800

島人のお造り御膳

Grilled Eel and Cucumber in Sweetened Vinegar,
Wakame Seaweed, Myoga Ginger
Deep Fried Peanut Tofu, Sea Urchin, Dried Wheat Gluten,
Seasoned Japanese Broth
Braised Yambaru Chicken, Okinawan Pork Miso Paste
Salmon Temari Sushi
Simmered Sweet Black Soybeans, Grilled Ise Lobster
鰻ざく 若芽 茗荷 生姜
揚げじーまーみ豆腐 雲丹 季節の麩 旨出汁
やんばる鶏蒸し煮 油味噌
サーモン手毬寿司
黒豆艶煮 伊勢海老香味焼き


Ginger Simmered Ishigaki Beef in Sweetened Soy Sauce
Wax Gourd, Pumpkin, Carrot
石垣牛時雨煮
島冬瓜旨煮 島南瓜甘煮 人参田舎煮

Deep Fried Prawn with Egg Yolk Batter
Marinated and Deep-Fried Scallop
Sea Lettuce and Camembert Cheese Tempura
Served with Citrus Fruit, Dipping Broth,
Okinawa Long Pepper Salt
海老黄金揚げ
帆立貝柱の竜田揚げ
アーサとカマンベルチーズの天婦羅
柑橘 薬味 天出汁 ピパーチ塩


Steamed Local Fish with Grated Japanese Radish
Ginkgo Nuts, Shimeji Mushroom, Green Vegetable,
Wasabi, Starch Sauce
島魚の霰蒸し
銀杏 占地 青味 山葵 美味餡


Bluefin Tuna – Lean Tuna and Chu-Toro Tuna
Local Fish, Local Octopus, Local Calamari,
Giant Clam, Salmon Roe and Sea Grapes
お造り盛り合わせ あしらいい色々 各二貫
本鮪赤身 本鮪中トロ 島魚 島蛸 島烏賊
シヤコ貝 イクラ 海ぶどう


Steamed Rice, Trio of Japanese Pickles,
Ise Lobster Miso Soup
白御飯、伊勢海老汁、香の物三種盛り


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 ¥4,800
Okinawa Peanut Tofu with Shrimp,
Salmon Roe, Seasoned Japanese Broth
じーまーみ豆腐 海老 イクラ 旨出汁


Bluefin Tuna Sashimi
本鮪のお造り


Simmered Ishigaki Beef in Sweetened Soy Sauce
石垣牛甘煮


Japanese Steamed Egg Custard
茶碗蒸し


Assorted Tempura
Prawn, Whitefish, Squid, Purple Yam,
Pumpkin, Eggplant, Green Beans
天婦羅盛り合わせ
海老 白身 烏賊 紅芋 南瓜 茄子 島隠元


Steamed Rice, Miso Soup with Pork and Vegetables
白御飯 豚汁


Ice Cream and Fruits
アイスクリーム フルーツ三種


KID'S SUSHI SET MENU ¥5,400

お子様寿司御膳

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


Bluefin Tuna Sashimi
本鮪のお造り


Simmered Ishigaki Beef in Sweetened Soy Sauce
石垣牛甘煮


Japanese Steamed Egg Custard
茶碗蒸し


Assorted Sushi
Bluefin Tuna, Whitefish, Salmon, Prawn,
Baked Egg, Salmon Roe, Sushi Roll
寿司盛り合わせ
本鮪 白身 サーモン 海老 玉子 いくら軍艦 巻物


Miso Soup with Pork and Vegetables
豚汁


Ice Cream and Assortment of Fruits
アイスクリーム フルーツ三種
