



BANNA COURSE
ばんなコース

お一人様

¥23,500

Bacon Blanc Manger, Dried Bacon Flakes ㊤㊦㊧
ベーコンのブランマンジェ ベーコン節

Grilled Bonito with Herb Tomato Consommé, Caviar ㊦㊧㊨㊩
鰹のグリル ハーブトマトコンソメとキャビア

Creamy Pumpkin Soup ㊤
南瓜のポタージュ

Herbs Butter Braised Seasonal Vegetables ㊤㊧
季節野菜の包み蒸し 香草バター

Teppan Grilled Today’s Fish and Great Green Turban ㊦
近海魚と夜光貝の鉄板焼き

Garden Salad with Green Papaya and Bitter Gourd
ガーデンサラダ 青パパイヤとゴーヤ

※Please choose a dressing from the list below.
「Mozuku seaweed㊦・Miso㊦・Bitter melon」

※以下からドレッシングをお選びください。
「もずく㊦・味噌㊦・ゴーヤ」

Teppan Grilled Misaki Beef: 80g Tenderloin or 100g Sirloin
美崎牛ヒレ肉80 g 又は サーロイン100g

※Change to“Premium Ishigaki Beef”with an additional ¥6,000.
※追加料金6,000円にて「厳選A5石垣牛」に変更できます。

Steamed Rice or Garlic Rice ㊦
白米 又は ガーリックライス

Red Miso Soup, Japanese Pickles ㊦㊩
赤出汁と香の物

Okinawan Zenzai, Sweet Red Bean Soup with Peanut Tofu Espuma ㊤㊦㊧㊨
沖縄ぜんざいと果実 ジーマーミ豆腐のエスプーマ

Optional Menu
オプションメニュー

For additional mest order,
お肉の増量を10g単位で承ります。

Misaki Beef Sirloin 10g ¥1,550
美崎牛サーロイン 10g

Misaki BeefTenderloin 10g ¥1,750
美崎牛ヒレ 10g

You may change the fish dush for the following dishes and prices:
「近海魚の鉄板焼き」を下記の料理に追加料金にて変更承ります。

Grilled Lobster Tail with Seafood Bisque ¥2,900
オマール海老テールと魚介のビスク仕立て

Grilled Spiny Lobster(Half) or Abalone ¥7,500
活伊勢海老(半身)又は活アワビ

PREMIUM ISHIGAKI BEEF COURSE
JA厳選A5石垣牛コース

お一人様

¥27,500

Bacon Blanc Manger, Dried Bacon Flakes ㊤㊦㊧
ベーコンのブランマンジェ ベーコン節

Grilled Bonito with Herb Tomato Consommé, Caviar ㊦㊧㊨㊩
鰹のグリル ハーブトマトコンソメとキャビア

Creamy Pumpkin Soup ㊤
南瓜のポタージュ

Herbs Butter Braised Seasonal Vegetables ㊤㊧
季節野菜の包み蒸し 香草バター

Garden Salad with Green Papaya and Bitter Gourd
ガーデンサラダ 青パパイヤとゴーヤ

※Please choose a dressing from the list below.
「Mozuku seaweed㊦・Miso㊦・Bitter melon」

※以下からドレッシングをお選びください。
「もずく㊦・味噌㊦・ゴーヤ」

Teppan Grilled Premium Ishigaki Beef: 80g Tenderloin or 100g Sirloin
JA厳選A5石垣牛ヒレ肉80g 又は サーロイン100g

Steamed Rice or Garlic Rice ㊦
白米 又は ガーリックライス

Red Miso Soup, Japanese Pickles ㊦㊩
赤出汁と香の物

Okinawan Zenzai, Sweet Red Bean Soup with Peanut Tofu Espuma ㊤㊦㊧㊨
沖縄ぜんざいと果実 ジーマーミ豆腐のエスプーマ

Optional Menu
オプションメニュー

For addtional mest order,
お肉の増量を10g単位で承ります。

Misaki Beef Sirloin 10g ¥2,010
JA厳選A5石垣牛サーロイン 10g

Misaki BeefTenderloin 10g ¥2,680
JA厳選A5石垣牛ヒレ 10g

The following dishes can be added to this course for the amount specified
コースへ追加にてご注文承ります。

Teppan Grilled Today’s Fish ¥2,700
近海魚の鉄板焼き

Grilled Lobster Tail with Seafood Bisque ¥5,600
オマール海老テールと魚介のビスク仕立て

Grilled Spiny Lobster(Half) or Abalone ¥8,800
活伊勢海老(半身)又は活アワビ

ISHIGAKI BRAND BEEF PAIR COURSE
石垣島ブランド和牛 食べ比べペアセット

お二人様

¥53,000

Bacon Blanc Manger, Dried Bacon Flakes ㊤㊦㊧
ベーコンのブランマンジェ ベーコン節

Grilled Bonito with Herb Tomato Consommé, Caviar ㊦㊧㊨㊩
鰹のグリル ハーブトマトコンソメとキャビア

Herbs Butter Braised Seasonal Vegetables ㊤㊧
季節野菜の包み蒸し 香草バター

Grilled Japanese Tiger Prawn and Seafood with Bisque ㊤㊦㊧㊨㊩
車海老と魚介のビスク仕立て

Garden Salad with Green Papaya and Bitter Gourd
ガーデンサラダ青パパイヤとゴーヤ

※Please choose a dressing from the list below.
「Mozuku seaweed㊦・Miso㊦・Bitter melon」

※以下からドレッシングをお選びください。
「もずく㊦・味噌㊦・ゴーヤ」

Teppan Grilled 100g Premium Ishigaki Beef Sirloin and 100g Misaki Beef Sirloin
JA厳選A5石垣牛サーロイン100g と 美崎牛サーロイン100g

Steamed Rice or Garlic Rice ㊦
白米 又は ガーリックライス

Red Miso Soup, Japanese Pickles ㊦㊩
赤出汁と香の物

Okinawan Zenzai, Sweet Red Bean Soup with Peanut Tofu Espuma ㊤㊦㊧㊨
沖縄ぜんざいと果実 ジーマーミ豆腐のエスプーマ

Optional Menu
オプションメニュー

For an additional ¥7,900
You may channg the Premium Ishigaki Beef Sirloin 100g and
Misaki Beef Sirloin 100g for premium Ishigaki Beef Tenderloin 80g
and Misaki Beef Tederloin 80g

「JA厳選A5石垣牛サーロイン100g 及び 美崎牛サーロイン 100g」を
プラス¥7,900にて「JA厳選A5石垣牛ヒレ80 g 及び 美崎牛ヒレ80g」
に変更承ります。

※以下のマークは、該当メニューにこの原料が使用されていることを表しています。

㊤ Dairy ㊩ Egg ㊦ Wheat ㊨ Walnut ㊧ Peanuts ㊨ Shrimp
㊦ Crab ㊩ Soba ㊧ Gelatin ㊩ Alcohol ㊦ Pork

※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。