

蒼空



SOUKŪ

鉄板焼き

TEPPANYAKI



BOOK A TABLE
席を予約する

蒼空

SERAGAKI RYUKYU COURSE

瀬良垣 ～琉球コース～

前菜

APPETIZER

沖縄県産鮮魚の二種盛り
2 Kinds of Local Fresh Fish Sashimi

沖縄近海まぐろ・県産袖いか
Local Tuna and Okinawan Squid

温菜

WARM STARTER

琉球島豚のスーチカーと恩納村野菜
Cured Ryukyu Island Pork and Onna Village Vegetables

月桃の香り
Shell Ginger Flavor

煮物

SIMMERED DISH

近海旬魚の香煮 包み仕立て
Seasonal Local Fish Gently Simmered and Wrapped in Fragrant Broth

あおさのチュイルを添えて
Served with Aosa Seaweed Tuile

箸休め

PALATE CLEANSER

恩納もずくの“そうめん仕立て”
Okinawan Mozuku Seaweed "Somen Noodle Style"

～夏の彩り野菜とともに～
With Summer-Colored Vegetables

主菜

MAIN DISH

沖縄県産和牛とアグー豚の饗宴
A Feast of Okinawan Wagyu and Agu Pork

やんばるアグー豚ロースステーキ (70g)
Yambaru Agu Pork Loin Steak (70g)

沖縄県本部牛サーロインステーキ (50g)
Motobu Wagyu Sirloin Steak (50g)

沖縄県産塩のセレクション 黒香味だれ 国産生山葵 県産シークワサーこしょう
Local Okinawan Salt Selection, Homemade Black Aromatic Sauce,
Fresh Grated Japanese Wasabi, Local Shikwasa Pepper

食事

RICE DISH

琉球香味焼きおにぎりの茶漬け風
Ryukyu-flavor Grilled Rice Ball "Chazuke Style"

大葉 わさび クース味噌
Shiso Leaf, Wasabi, Okinawan Miso

デザート

DESSERT

沖縄黒糖のフレンチトースト
Okinawan Brown Sugar French Toast

ちんすこうバニラアイス添え
Served with Chinsuko Vanilla Ice Cream

20,000

蒼空

MANZA SEAFOOD AND WAGYU COURSE

万座 ～海鮮和牛コース～

前菜

APPETIZER

彩野菜のゼリー寄せと本鮪中トロ

Colorful Vegetables Jelly Terrine with Medium-Fatty Tuna

温菜

WARM STARTER

和牛フィレ 昆布出汁の低温煮込み

Slow-Simmered Wagyu Tenderloin in Kombu Dashi

トウモロコシのソース トリュフの香り

Corn Purée with a Hint of Truffle

焼物

GRILLED DISH

沖縄県産鮮魚のソテー

Sautéed Local Fresh Fish

アンチョビの芳醇なソースとサワークリームのエスプーマを添えて

Served with a Rich Anchovy Sauce and Sour Cream Espuma

海の幸

FROM THE OCEAN

カナダ産活オマール海老の低温ロースト

Low-Temperature Roasted Live Canadian Lobster

香草ガーリックバターの香りとともに

Infused with Aromatic Herb Garlic Butter

箸休め

PALATE CLEANSER

恩納もずくの“そうめん仕立て”

Okinawan Mozuku Seaweed "Somen Noodle Style"

～夏の彩り野菜とともに～

With Summer-Colored Vegetables

主菜

MAIN DISH

和牛サーロインとフィレの味わい比べ

Wagyu Sirloin and Tenderloin Tasting Duo

沖縄県本部牛サーロインステーキ (50g)

Okinawan Motobu Beef Sirloin Steak (50g)

厳選黒毛和牛フィレスステーキ (70g)

Selected Black Wagyu Tenderloin Steak (70g)

沖縄県産塩のセレクション 黒香味だれ 国産生山葵 県産シークワーサーこしょう

Local Okinawan Salt Selection, Homemade Black Aromatic Sauce,

Fresh Grated Japanese Wasabi, Local Shikwasa Pepper

食事

RICE DISH

海の恵み土鍋御飯

Clay Pot Rice with the Bounty of the Sea

～鮑といくらを添えて～

Served with Abalone and Salmon Roe

赤出汁・香の物

Red Miso Soup and Pickles

デザート

DESSERT

沖縄黒糖のフレンチトースト

Okinawan Brown Sugar French Toast

ちんすこうバニラアイス添え

Served with Chinsuko Vanilla Ice Cream

25,000

蒼空

CHILDREN'S COURSE

お子様コース

先付け

APPETIZER

冷製いくら茶碗蒸し

Chilled Chawanmushi with Salmon Roe

県産魚の南蛮漬け

Deep-fried Local Fish marinated in Sweet Vinegar Sauce

煮物

SIMMERED DISH

和牛フィレ 昆布出汁の低温煮込み

Slow-Simmered Wagyu Tenderloin in Kombu Dashi

トウモロコシのソース

Corn Purée with a Hint of Truffle

麺

NOODLES

冷やし沖縄そば

Chilled Okinawa Soba

燻製豚バラと彩り野菜

Smoked Pork Belly and Colorful Vegetables

主菜

MAIN DISH

沖縄県美崎牛ハンバーグ

Okinawan Misaki Beef Hamburger Steak

沖縄県産付け合わせ野菜添え

Okinawa Vegetables

食事

RICE AND SOUP

白飯・香の物・味噌汁

White Rice, Pickles, Miso Soup

デザート

DESSERT

季節のシャーベットor 黒胡麻プリン

Seasonal Sorbet or Black Sesame Pudding

8,000

蒼空

TEPPAN ADDITIONAL A LA CARTE

鉄板焼 追加 アラカルトメニュー

厳選黒毛和牛フィレ+50 g Selected Japanese Black Wagyu Fillet +50 g	6,250
沖縄産本部牛サーロイン+50 g Motobu Beef Sirloin +50g	5,000
沖縄県産あぐー豚ロース100 g Okinawa Agu Pork Loin 100 g	5,000
本日のお造り2点盛り（4切れ） Today's Sashimi 2 Kinds (4 pcs)	2,000
海ぶどうサラダ Sea Grapes Salad	1,200