

蒼空



SOUKŪ

鉄板焼き

TEPPANYAKI



BOOK A TABLE
席を予約する

蒼空

SERAGAKI AUTUMN DELICACIES COURSE

瀬良垣 ~秋の味覚コース~

前菜

APPETIZER

黒毛和牛の低温調理 秋彩仕立て
Slow-cooked Black Wagyu Beef with Autumn Colors

温菜

HOT DISH

琉球アグーと島人マッシュルームのファルシー
ポルチーニ茸のチュイル飾り
Ryukyu Agu Pork and Island Mushroom Farci with Porcini Mushroom Tuile

焼物

GRILLED DISH

恩納野菜と県産鮮魚のポワレ
芳醇バーニャカウダーソース
Pan-Seared Local Fresh Fish and Onna Vegetables with Rich Bagna Cauda Sauce

箸休め

PALATE CLEANSER

自家製寄せ豆腐 雲丹の彩り
Homemade Fresh Tofu with Sea Urchin

主菜

MAIN DISH

黒毛和牛サーロインステーキ (100 g)
Black Wagyu Beef Sirloin Steak (100 g)
沖縄県産塩のセレクション 黒香味たれ
国産生わさび 県産シークワーサーこしょう
Okinawan Salt Selections, Homemade Black Aromatic Sauce,
Fresh Grated Japanese Wasabi, Local Shikwasa Pepper

食事

RICE DISH

煮鮑と秋茸土鍋御飯 又は ガーリックライス
Choice of Simmered Abalone and Autumn Mushroom Claypot Rice or Garlic Fried Rice

デザート

DESSERT

雪解けパルフェ レモンエッセンス
Snowmelt Parfait with Lemon Essence

20,000

蒼空

MANZA SEAFOOD AND WAGYU COURSE

万座 ～海鮮和牛コース～

前菜

APPETIZER

近海の恵 御造里三彩
鮪中トロ、近海白身、県産袖烏賊

Blessings of the Okinawan Sea – Trio of Sashimi
Medium Fatty Tuna, White Fish, Diamond Squid

温菜

HOT DISH

和牛の艶焼きロースト琉球味噌仕立てソース
Glazed Wagyu Roast with Ryukyu Miso Sauce

焼物

GRILLED DISH

沖縄県産鮮魚のソテー
Sautéed Local Fresh Fish

温かいヒュメと柚子のエスプーマを添えて
Served with Warm Fumet and Yuzu Espuma

海の幸

FROM THE OCEAN

オマール海老の蒸し焼きシャンピニオンバター
Steamed and Roasted Fresh Lobster with Champignon Butter

箸休め

PALATE CLEANSER

自家製寄せ豆腐 雲丹の彩り
Homemade Fresh Tofu with Sea Urchin

主菜

MAIN DISH

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

厳選黒毛和牛フィレステーキ (70 g)
Premium Black Wagyu Filet Steak (70 g)

沖縄県産塩のセレクション 黒香味たれ
国産生わさび 県産シークワーサーこしょう

Okinawan Salt Selections, Homemade Black Aromatic Sauce,
Fresh Grated Japanese Wasabi, Local Shikwasa Pepper

食事

RICE DISH

煮鮑と秋茸土鍋御飯 又は ガーリックライス
Choice of Simmered Abalone and Autumn Mushroom Claypot Rice or Garlic Fried Rice

デザート

DESSERT

雪解けパルフェ レモンエッセンス
Snowmelt Parfait with Lemon Essence

25,000

蒼空

CHILDREN'S COURSE

お子様コース

先付け

APPETIZER

沖縄県産マグロのカルパッチョ サラダ仕立て

Local Tuna Carpaccio Salad

温菜

HOT DISH

彩り野菜と海老のガーリックソテー

Garlic Sautéed Shrimp with Colorful Vegetables

主菜

MAIN DISH

地元産焼き野菜と黒毛和牛のサイコロステーキ (80 g)

Diced Black Wagyu Beef Steak (80 g) with Grilled Local Vegetables

食事

RICE AND SOUP

白飯・味噌汁・茶碗蒸し・香物

White Rice, Miso Soup, Steamed Egg Custard, Pickles

デザート

DESSERT

季節のシャーベット

Seasonal Sorbet

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 +50 g	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

蒼空

SOUKŪ

鉄板焼き

TEPPANYAKI

Unkai Japanese Cuisine

OPERATING HOURS

Breakfast 06:30-11:00 (L.O. 10:30)

Open irregularly

A la carte

—

Lunch : 12:00 - 14:00 (L.O.)

—

Dinner 17:30-22:00 (L.O. 21:30)

Closed on Tuesdays and Wednesdays

*July-September / Everyday

**Advance reservation is recommended*



BOOK A TABLE・席を予約する



食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申し付けください。
仕入れ状況により、内容が変動致します。
表示料金はサービス料（13%）および消費税が含まれております。

Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
The menu contents will vary according to the day's stocks.
Rates are inclusive of 13% service charge and consumption tax.