

蒼空

MANZA WAGYU AND SEAFOOD COURSE

万座 和牛海鮮コース

先付け

AMUSE-BOUCHE

県産丸豆腐

銀鮓 針生姜 香味野菜

Local whole tofu

Served with a delicate savory dashi sauce, Julienned ginger, and aromatic vegetables

お造り

SASHIMI

トロ 白身魚 炙りセーイカ 海ぶどう あしらひ

Fatty Tuna, white Fish, Diamond Squid, Sea Grapes, with Seasonal Garnishes

温物

HOT DISH

島豚あぐー焼きしゃぶ仕立て ～鼈入り～

焼き餅

Okinawan Agu Pork, Grilled and Shabu-Shabu Style, served with Soft-Shelled Turtle and grilled mochi

海鮮

SEAFOOD

オマール海老の濃厚みそ焦がしバター

柑橘

Lobster with Rich Brown Butter finished with Citrus

箸休め

PALATE CLEANSER

かつお香る沖縄緑氷

Okinawan green ice with bonito aroma

メイン

MAIN

本部牛サーロインと厳選黒毛和牛テンダーロインステーキ

彩り焼き野菜

香味だれ 紅芋塩 シークワサーこしょう

Motobu Beef Sirloin and premium Japanese Black Served with grilled seasonal vegetables, aromatic sauce, purple sweetpotato Salt, and Shikuwasa Citrus Pepper

食事

RICE

すっぽん雑炊 又は ガーリックライス

赤だし 漬物

Soft-Shelled Turtle Zosui(Japanese Rice Porridge)

Or

Garlic Rice

Served with red miso soup and seasonal pickles

デザート

DESSERT

きな粉のパナコッタ黒蜜ムース 季節の果物

Roasted Soybean Flour Panna Cotta with Kuromitsu Mousse and Seasonal Fruit

25,000

蒼空

SERAGAKI COURSE

瀬良垣 ～彩り琉球コース～

先付け

AMUSE-BOUCHE

県産丸豆腐

銀鮓 針生姜 香味野菜

Local whole tofu

Served with a delicate savory dashi sauce, Julienned ginger, and aromatic vegetables

前菜二種盛り

ASSORTMENT OF TWO
APPETIZERS

サワラのプランチャ～山椒香味油

もずく寄せと生うに

Plancha-Grilled Spanish Mackerel with Sansho-infused aromatic oil

Mozuku seaweed terrine with fresh sea urchin

温物

HOT DISH

島豚あぐー焼き肩ロース

島味噌ソース

Grilled Agu pork shoulder

with Okinawan miso sauce

箸休め

PALATE CLEANSER

かつお香る沖縄緑氷

Okinawan green ice with bonito aroma

メイン

MAIN

本部牛サーロインステーキ

彩り焼き野菜

香味だれ 紅芋塩 シークワーサーこしょう

Motobu Beef Sirloin Steak

Served with grilled Seasonal Vegetables, aromatic Sauce, purple

Sweet Potato Salt, and Shikuwasa Citrus Pepper

食事

RICE

すっぽん雑炊 又は ガーリックライス

赤だし 漬物

Soft-Shelled Turtle Zosui (Japanese Rice Porridge)

Or

Garlic Rice

Served with red miso soup and seasonal pickles

デザート

DESSERT

きな粉のパンナコッタ黒蜜ムース 季節の果物

Roasted Soybean Flour Panna Cotta

with Kuromitsu Mousse and Seasonal Fruit

20,000

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

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+50g Selected Japanese Black Wagyu Fillet +50 g	6,250
沖縄産本部牛サーロイン+50g Motobu Beef Sirloin +50g	5,000
沖縄県産あぐー豚ロース100g 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

Unkai Japanese Cuisine

OPERATING HOURS

Breakfast –

Lunch –

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

Closed on Tuesdays and Wednesdays

*July-September / Everyday



BOOK A TABLE • 席を予約する

**Advance reservation is recommended*



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。

表記料金に、サービスチャージ15%を別途申し受けます。

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.

All prices quoted are subject to 15% service charge.