

蒼 空



SOUKŪ
鉄板焼き
TEPPANYAKI



BOOK A TABLE
席を予約する

蒼空

TEPPANYAKI LUNCH MENU

鉄板焼き 蒼空 ランチメニュー

黒毛和牛の低温の煮込み 季節野菜のすり流し

Slow-Braised Black Wagyu Beef with Seasonal Vegetables Purée Broth

恩納村の恵み 海ぶどうとリーフサラダ

Blessings of Onna Village – Sea Grapes and Leafy Green Salad

シークワーサードレッシング

Shikwasa Lime Dressing

オーストラリア産大麦牛サーロイン (170 g) ステーキ

Australian Barley Fed Beef Sirloin Steak (170 g)

彩り焼野菜

Grilled Seasonal Vegetables

屋我地島の塩 山葵 黒香味だれ 県産シークワーサーこしょう

Yagaji Island Salt, Wasabi, Homemade Black Aromatic Sauce, Local Shikwasa Lime Pepper

ガーリックライス 赤出し 香物

Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles

紅芋アイス または シークワーサーシャーベット

Choice of Purple Sweet Potato Ice Cream or Shikwasa Lime Sorbet

6,000

蒼空

TEPPANYAKI LUNCH MENU

鉄板焼き 蒼空 ランチメニュー

季節の前菜三種盛り

Trio of Selected Seasonal Appetizers

恩納村の恵み 海ぶどうとリーフサラダ

Blessings of Onna Village – Sea Grapes and Leafy Green Salad

シークヮーサードレッシング

Shikwasa Lime Dressing

黒毛和牛の低温の煮込み 季節野菜のすり流し

Slow-Braised Black Wagyu Beef with Seasonal Vegetables Purée Broth

県産和牛サーロインステーキ (120 g)

Local Wagyu Sirloin Steak (120 g)

彩り焼野菜

Grilled Seasonal Vegetables

屋我地島の塩 山葵 黒香味だれ 県産シークヮーサーこしょう

Yagaji Island Salt, Wasabi, Homemade Black Aromatic Sauce, Local Shikwasa Lime Pepper

ガーリックライス 赤出し 香物

Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles

紅芋アイス または シークヮーサーシャーベット

Choice of Purple Sweet Potato Ice Cream or Shikwasa Lime Sorbet

8,000

蒼空

SERAGAKI - RYUKYU WINTER DELIGHTS

瀬良垣～琉球冬彩コース～

前菜

APPETIZERS

沖縄和牛の低温ロースト

Slow-Roasted Okinawan Wagyu Beef

黒糖バルサミコの泡ソース

Bubbly Brown Sugar Balsamic Sauce

タリアータ仕立て

Tagliata Style

温菜

WARM DISH

近海魚のソテー

Pan-Seared Local Fish

島菜と県産雑穀米のリゾット

Island Vegetables and Okinawan Wild Rice Risotto

焼物

GRILLED DISH

あぐー豚と島人マッシュルームの衣焼き

Crispy-Roasted Agu Pork with Island Mushrooms

琉球白味噌ソース

Ryukyu White Miso Sauce

箸休め

PALATE CLEANSER

汲み上げ湯葉の山葵香る琥珀餡

Fresh Soy Milk Skin with Amber Wasabi Sauce

メイン

MAIN

黒毛和牛サーロインステーキ (100 g)

Kuroge Wagyu Beef Sirloin Steak

沖縄県産塩のセレクション 黒香味たれ

国産生わさび 県産シークアーサーこしょう

Okinawan Salt Selection / Homemade Black Aromatic Sauce,
Freshly Grated Japanese Wasabi, Shikwasa Pepper Paste

食事

RICE DISH

ズワイガニとキノコの土鍋御飯

又は

和牛ガーリックライス

Claypot Rice with Snow Crab and Mushrooms

OR

Wagyu Garlic Fried Rice

デザート

DESSERT

自家製アイスとちんすこうの雪炎フランベ

Flambéed Homemade Ice Cream with Chinsuko Cookies Crumble

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・県産袖イカ

Blessings of the Okinawan Sea – Trio of Sashimi

Medium Fatty Tuna, Local White Fish, Local Diamond Squid

焼物

GRILLED DISH

沖縄県産赤マチのポワレ

Pan-Seared Okinawan Ruby Snapper

魚介のブイヤベース仕立て

Bouillabaisse-Style Seafood Broth

温菜

WARM DISH

フォアグラのソテー

Sautéed Foie Gras

茄子のガルニチュール

Eggplant Garnish

赤味噌ソース

Red Miso Sauce

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ソース

Steamed and Roasted Fresh Lobster with Champignon Butter

箸休め

PALATE CLEANSER

汲み上げ湯葉の山葵香る琥珀餡

Fresh Soy Milk Skin with Amber Wasabi Sauce

メイン

MAIN

沖縄県産牛もとぶ牛サーロイン (50 g)

Okinawan Motobu Beef Sirloin Steak

厳選黒毛和牛テンダーロイン (70 g)

Premium Kuroge Wagyu Tenderloin Steak

沖縄塩のセレクション、香味ソース

国産生わさび、シークヮーサーコショウ

Okinawan Salt Selection, Aromatic Sauce,

Freshly Grated Japanese Wasabi, Shikwasa Pepper Paste

食事

RICE DISH

ズワイガニとキノコの土鍋御飯

又は

和牛ガーリックライス

Claypot Rice with Snow Crab and Mushrooms

OR

Wagyu Garlic Fried Rice

デザート

DESSERT

雪解けパルフェと

フルーツセレクション

Snowmelt Parfait and Seasonal Fruits Selection

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。
表記料金に、サービスチャージ13%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 13% service charge.

