

雲海

鉄板焼き

蒼空

SOUKŪ
TEPPANYAKI



BOOK TABLE
席を予約する

蒼空

SERAGAKI

瀬良垣

先付け

APPETIZER

一夜干しと松茸の和え物
軸三つ葉 菊花 振り柚子
Dried Fish and Matsutake Mushroom Salad
Steamed Mitsuba, Chrysanthemum Petals, Fresh Yuzu

強肴

SPECIAL DISH

活あわびの踊り焼き 柑橘
～焦がしバターの香り～
Fresh Abalone Grilled to Perfection with Citrus
～The Aroma of Brown Butter～

冷肴

CHILLD APPETIZER

サラダ
ほぐし紅芋 スーチカー 海ぶどう
シークワーサードレッシング
Seasonal Salad
Purple Sweet Potato Mash, Okinawan salt-Cured Pork, and Sea Grapes
Shikuwasa Citrus Dressing

焼肴

GRILLED DISH

島豚あぐー肩ロースのソテー
風呂炊き冬瓜
Sautéed Island Pork "Agu" Shoulder
Simmered Winter Melon

炙肴

MAIN

県産牛サーロイン 100g
～県産塩のセレクション 極味だれ わさび～
季節の野菜
Okinawan Wagyu Sirloin 100g
～Selection of Local Okinawan Salts, Signature Sauce, Wasabi～
Seasonal Vegetables

食事

RICE

和牛ガーリックライス または 県産きのこのよもぎ香るリゾット
味噌汁 漬物
Wagyu Garlic Rice or Local Mushroom Risotto with Fragrant Japanese Mugwort
Miso Soup & Japanese Pickles

デザート

DESSERT

沖縄ぜんざい 黒糖アイスクリームのパフェ仕立て
Okinawan Zenzai with Brown Sugar Ice Cream Parfait

20,000

蒼空

MANZA

万座

先付け

APPETIZER

一夜干しと松茸の和え物
軸三つ葉 菊花 振り柚子
Dried Fish and Matsutake Mushroom Salad
Steamed Mitsuha, Chrysanthemum Petals, Fresh Yuzu

お造り

SASHIMI

本日のお造り二種盛り
あしらい
Two Kinds of Sashimi of the Day with Garnish

強肴

SPECIAL DISH

県産イセエビ(半身)
鉄板蒸し焼き 柑橘
Okinawan Spiny Lobster(Half)
Teppan-Grilled and Steamed with Citrus

冷肴

CHILLD APPETIZER

サラダ
ほぐし紅芋 スーチカー 海ぶどう
シークワサーードレッシング
Seasonal Salad
Purple Sweet Potato Mash, Okinawan salt-Cured Pork, and Sea Grapes
Shikuwasa Citrus Dressing

炙肴

MAIN

県産和牛サーロイン 50g
厳選黒毛和牛テンダーロイン70g
食べ比べ
～県産塩のセレクション 極味だれ わさび～
季節の野菜
Okinawan Wagyu Sirloin 50g
Select Japanese Wagyu Tenderloin 70g
A Comparison of Two Premium Cut
～Selection of Local Okinawan Salts, Signature Sauce, Wasabi～
Seasonal Vegetables

食事

RICE

和牛ガーリックライス または 県産きのこのよもぎ香るリゾット
イセエビの味噌汁 漬物
Wagyu Garlic Rice or Local Mushroom Risotto with Fragrant Japanese Mugwort
Japanese Miso Soup with Spiny Lobster & Japanese Pickles

デザート

DESSERT

沖縄ぜんざい 黒糖アイスクリームのパフェ仕立て
Okinawan Zenzai with Brown Sugar Ice Cream Parfait

25,000

蒼空

CHILDREN'S

お子様

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

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

*October-December / 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.