

# 蒼空



**SOUKŪ**

鉄板焼き

**TEPPANYAKI**



BOOK A TABLE  
席を予約する

# 蒼空

SERAGAKI - RYUKYU SPRING DELIGHTS

## 瀬良垣 ～琉球春彩コース～

### 前菜

APPETIZERS

沖縄和牛のアヒージョ

彩り野菜

Okinawan Wagyu beef ajillo  
with Colorful Seasonal Vegetables

### 温菜

WARM DISH

鯖の塩麹焼き

梅肉ソースと香味オイル

Salt-Koji Grilled Spanish Mackerel  
with Plum Sauce and Aromatic Oil (pottery)

### 焼物

GRILLED DISH

あぐー豚のソテー

ミヌダルソース仕立て

Sautéed Agu Pork  
with Traditional Minudaru Sesame Sauce

### 箸休め

PALATE CLEANSER

ゴーヤーシャーベット

Bitter Melon sorbet

### 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

国産わさび 県産シークァーサーこしょう

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

### 食事

RICE DISH

しらすと青菜のガーリックライス

又は

和牛ガーリックライス

Garlic Fried Rice with Whitebait and Seasonal Greens  
OR

Wagyu Garlic Fried Rice

### デザート

DESSERT

季節果実と沖縄アイスのスノードーム

Seasonal Fruits and Okinawan Ice Cream  
Snow Dome Style

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

県産まぐろ・近海白身・県産袖イカ

Blessings of the Okinawan Sea - Trio of Sashimi

Okinawan Tuna, Local White Fish, Local Diamond Squid

### 焼物

GRILLED DISH

鱈の塩麴焼き

梅肉ソースと香味オイル

Salt-Koji Grilled Spanish Mackerel

with Plum Sauce and Aromatic Oil (pottery)

### 温菜

WARM DISH

フォアグラのソテー

恩納野菜のガルニチュール

赤味噌ソース

Sautéed Foie Gras

Eggplant Garnish

Red Miso Sauce

### 海の幸

FROM THE OCEAN

オマール海老の蒸し焼き

ガーリックソース

Steamed and Roasted Fresh Lobster with Garlic Sauce

### 箸休め

PALATE CLEANSER

ゴーヤーシャーベット

Bitter Melon sorbet

### メイン

MAIN

沖縄県産牛もとぶ牛サーロイン (50 g)

厳選黒毛和牛テnderロイン (70 g)

沖縄塩のセレクション、香味たれ

国産わさび、シークァーサーこしょう

Okinawan Motobu Beef Sirloin Steak

Premium Kuroge Wagyu Tenderloin Steak

Okinawan Salt Selection, Aromatic Sauce,

Freshly Grated Japanese Wasabi, Shikwasa Pepper Paste

### 食事

RICE DISH

しらすと青菜のガーリックライス

又は

和牛ガーリックライス

Garlic Fried Rice with Whitebait and Seasonal Greens

OR

Wagyu Garlic Fried Rice

### デザート

DESSERT

季節果実と沖縄アイスのスノードーム

Seasonal Fruits and Okinawan Ice Cream

Snow Dome Style

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+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 + 50 g	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

## 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.

蒼空



**SOUKŪ**

鉄板焼き

**TEPPANYAKI**