

コースメニュー

桃翠コース

2人前からご注文できます

5,000円コース

錦綉彩拼盤 (彩り前菜盛り合わせ)
海菜揺柱羹 (干し貝柱入り翡翠スープ パン付き)
乾焼軟蟹盅 (脱皮蟹のチリソース煮)
柑汁煎腓脷 (あわもり豚のロティーオレンジソース)
宗麻婆豆腐 (麻婆豆腐 ライスおしんこ付き)
※辛いのが苦手なお客はヤンバル鶏のネギ塩そばに変更できます
即日点甜菜 (本日のデザート)

7,000円コース

蜜瓜什景絲 (フルーツ入り冷菜)
皇蟹魚翅羹 (蟹肉入りフカヒレスープ パン付き)
乾煎有頭蝦 (有頭大エビのチリソース)
北京片皮鴨 (北京ダック)
黒椒和牛柳 (八重山石垣牛の黒胡椒ソース)
宗麻婆豆腐 (麻婆豆腐 ライスおしんこ付き)
※辛いのが苦手なお客はヤンバル鶏のネギ塩そばに変更できます
即日点甜菜 (本日のデザート盛り合わせ)

10,000円コース

龍宝綉拼盤 (特製冷菜盛り合わせ)
紅焼郡扒翅 (フカヒレ姿煮 パン付き)
活龍蝦鴛鴦 (伊勢海老2種味付け)
北京片皮鴨 (北京ダック)
黒椒和牛柳 (八重山石垣牛の黒胡椒ソース)
清蒸活時魚 (鮮魚の香り蒸し)
宗麻婆豆腐 (麻婆豆腐 ライスおしんこ付き)
※辛いのが苦手なお客はヤンバル鶏のネギ塩そばに変更できます
即日点甜菜 (本日のデザート盛り合わせ)

薬膳火鍋コース

2人前からご注文できます

辛さが3段階お選び頂けます
< 1辛 / 2辛 / 3辛 >

薬膳火鍋コース ￥5,800

先付け3品盛り合わせ
島野菜盛り (県産野菜など)
あわもり豚
沖縄そば
季節のデザート

薬膳火鍋コース ￥7,500

先付け6品盛り合わせ
島野菜盛り (県産野菜など)
あわもり豚、あぐー豚
沖縄そば
季節のデザート

薬膳火鍋コース ￥10,000

先付け9品盛り合わせ
島野菜盛り (県産野菜など)
あわもり豚、あぐー豚、八重山石垣牛
沖縄そば
季節のデザート

火鍋用単品メニュー

島野菜盛り追加	1人前 ￥1,000
あわもり豚追加	1人前 ￥1,500
あぐー豚追加	1人前 ￥2,000
八重山石垣牛追加	1人前 ￥4,000

※グループ全員同一プランでのご利用になります

*料金には消費税、サービス料が含まれております。
The price includes consumption tax and service charge