

和牛ステーキ御膳



お一人様

6,300円(税込)

- ・前菜
- ・白米
- ・お造り
- ・香の物
- ・煮物
- ・吸い物
- ・ステーキ

- ・前菜
- ・燉菜
- ・釜飯(白飯)
- ・蛤仔湯
- ・生魚片
- ・和牛牛排
- ・醬菜

- ・Appetizer
- ・Rice
- ・Sashimi
- ・Pickled Vegetables
- ・Simmered Dish
- ・Clear Clam Soup
- ・Wagyu Beef Steak



旬のお造り御膳

Sashimi Set Meal
生魚片御膳

お一人様

5,000円(税込)

- ・前菜
- ・白米
- ・茶碗蒸し
- ・香の物
- ・煮物
- ・赤出汁
- ・お造り

- ・Appetizer
- ・Steamed Egg Custard
- ・Simmered Dish
- ・Sashimi

- ・Rice
- ・Pickled Vegetables
- ・Red Miso Soup

- ・前菜
- ・釜飯(白飯)
- ・茶碗蒸
- ・醬菜
- ・燉菜
- ・紅醬湯
- ・生魚片

ロブスター御膳

Grilled Lobster Set Meal
烤龍蝦御膳



お一人様

6,000円(税込)

- ・前菜
- ・お造り
- ・煮物
- ・ロブスター黄金焼き
- ・白米
- ・香の物
- ・吸い物

- ・前菜
- ・生魚片
- ・燉菜
- ・烤龍蝦
- ・釜飯(白飯)
- ・醬菜
- ・蛤仔湯

- ・ Appetizer
- ・ Sashimi
- ・ Simmered Dish
- ・ Grilled Lobster
- ・ Rice
- ・ Rickled Vegetables
- ・ Clear Clam Soup

鰻御膳(国産)

Japanese Eel Set Meal
鰻魚御膳



お一人様

6,000円(税込)

- ・前菜
- ・お造り
- ・煮物
- ・鰻蒲焼
- ・白米
- ・香の物
- ・吸い物

- ・前菜
- ・生魚片
- ・燉菜
- ・烤鰻魚
- ・釜飯(白飯)
- ・醬菜
- ・蛤仔湯

- ・ Appetizer
- ・ Sashimi
- ・ Simmered Dish
- ・ Grilled Eel
- ・ Rice
- ・ Rickled Vegetables
- ・ Clear Clam Soup

天麩羅御膳

Tempura Set Meal
天婦羅御膳



お一人様

3,100円(税込)

- ・前菜
- ・お造り
- ・煮物
- ・天麩羅
- ・白米
- ・香の物
- ・吸い物

- ・前菜
- ・生魚片
- ・燉菜
- ・天婦羅
- ・釜飯(白飯)
- ・醬菜
- ・蛤仔湯

- ・ Appetizer
- ・ Sashimi
- ・ Simmered Dish
- ・ Assorted Tempura
- ・ Rice
- ・ Rickled Vegetables
- ・ Clear Clam Soup

お子様御膳

Children's Set Meal
兒童御膳



お一人様

1,500円(税込)

- ・ハンバーグ
- ・海老フライ
- ・鶏の唐揚げ
- ・鮭の塩焼き
- ・フルーツ
- ・ミニちらし
- ・茶碗蒸し
- ・赤出汁

- ・漢堡
- ・炸蝦
- ・炸雞塊
- ・鹹香鮭魚
- ・水果
- ・散壽司
- ・茶碗蒸
- ・紅醬湯

- ・ Hamburg
- ・ Deep Fried Shrimp
- ・ Fried Chicken
- ・ Broiled Salted Salmon
- ・ Fruits
- ・ Chirashi Sushi
- ・ Steamed Egg Custard
- ・ Red Miso Soup



きびまる豚しゃぶしゃぶ (2人前~)

Okinawan Pork Shabu-Shabu / 沖縄縣産猪肉涮鍋

お一人様

5,000円(税込)

- ・ 前 菜
- ・ お造り
- ・ 煮 物
- ・ 季節の野菜
- ・ しゃぶしゃぶ用
きびまる豚

- ・ 前 菜
- ・ 生魚片
- ・ 燉 菜
- ・ 時令蔬菜
- ・ 沖縄縣産猪肉

- ・ Appetizer
- ・ Sashimi
- ・ Simmered Dish
- ・ Seasonal Vegetables
- ・ Okinawan Pork

松コース / Matsū



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 11,000円(税込)

- ・前菜 季節の前菜五点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老の清まし仕立て
- ・お造り 本日の肴盛り合わせ
- ・焼物 蝦夷鮑黄金焼きと和牛ヒレ炭火焼き
- ・すし 海鮮巻寿司
- ・煮物 鯛カマ檸檬煮
- ・揚物 鰻と長芋の春巻き
- ・酢の物 真フグの酢の物
- ・食事 和牛釜飯
- ・留椀 赤出汁
- ・香の物 三種
- ・甘味 水菓子 アイスクリーム

竹コース / Take



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 8,800円(税込)

- ・前菜 季節の前菜五点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老の清まし仕立て
- ・お造り 本日の肴盛り合わせ
- ・焼物 紫貽貝黄金焼きと旬の焼き魚
- ・煮物 鯛カマ檸檬煮
- ・揚物 鰻と長芋の春巻き
- ・酢の物 真フグの酢の物
- ・食事 ホタテ釜飯
- ・留椀 赤出汁
- ・香の物 三種
- ・甘味 水菓子

梅コース / Ume



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 6,600円(税込)

- ・前菜 季節の前菜五点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老の清まし仕立て
- ・お造り 三種盛り
- ・焼物 和牛ヒレ炭火焼き
- ・煮物 淡路鶏と旬野菜の焚き合せ
- ・酢の物 紫貽貝奉書巻
- ・食事 鯛釜飯
- ・留椀 赤出汁
- ・香の物 三種
- ・甘味 水菓子

琉球コース / Ryukyu



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

お一人様 6,600円(税込)

- ・前菜 季節の前菜三点盛り
- ・椀物 車海老と魚の清まし仕立て
- ・お造り 本日の刺身
- ・焼物 県産和牛炭火焼き
- ・煮物 ラフテーと野菜の焚き合せ
- ・揚げ物 グルクンの唐揚げ
- ・食事 ジューシー
- ・留椀 アーサー汁
- ・甘味 ぬれアンダギー