

和牛ステーキ御膳



お一人様

6,300円(税込)

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

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

- ・Appetizer
- ・Sashimi
- ・Simmered Dish
- ・Wagyu Beef Steak

- ・Rice
- ・Clear Clam Soup
- ・Pickled Vegetables



旬のお造り御膳

Sashimi set meal
生魚片御膳

お一人様

5,000円(税込)

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

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

- ・前菜
- ・蒸し物
- ・煮物
- ・造り
- ・白米
- ・赤出汁
- ・香の物

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

ロブスター御膳

Grilled Lobster Set Meal
烤龍蝦樂膳

お一人様

6,000円(税込)

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

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



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

Japanese Eel Set Meal
鰻魚樂膳

鰻御膳(国産)

お一人様

6,000円(税込)

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

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



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

天麩羅御膳

Tempura Set Meal
天婦羅御膳

お一人様

3,100円(税込)

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

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



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

Shikisai Bento
四季彩便當

四季彩弁当

お一人様

4,000円(税込)

- ・小鉢
- ・造り
- ・煮物
- ・揚げ物
- ・焼物
- ・酢の物
- ・白米
- ・吸い物
- ・香の物

- ・小鉢
- ・生魚片
- ・燉菜
- ・油炸食品
- ・烤鱼
- ・醋拌菜
- ・釜飯(白飯)
- ・蛤仔湯
- ・醬菜



- ・Side Dish in a Small Bowl
- ・Sashimi
- ・Simmered Dish
- ・Fried Food
- ・Broiled Fish
- ・Vinegared Vegetables
- ・Rice
- ・Clear Clam Soup
- ・Pickled Vegetables

琉球御膳

Ryukyu Set Meal / 琉球御膳

お一人様

4,000円(税込)

- ・小 鉢 2種
- ・お造り 2種
- ・煮物 ラフテー
- ・ゴーヤーチャンプルー
- ・焼物 グルクン唐揚げ
- ・御飯 ジューシー
- ・汁物 アーサー汁



- ・ Side Dish in a Small Bowl
- ・ Sashimi
- ・ Okinawan Style Pork Stew
- ・ Okinawan Style Bitter Melon Stir-fried Tofu
- ・ Okinawan Style Fried Fish
- ・ Okinawan Pork Rice
- ・ Okinawan Style Clear Soup

- ・ 小 鉢
- ・ 生魚片
- ・ 沖縄風味猪肉的燉菜
- ・ 沖縄風味苦瓜炒豆腐
- ・ 沖縄風味炸魚
- ・ 沖縄風味飯
- ・ 沖縄風味湯



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
- ・ 造 り
- ・ 煮 物
- ・ 季節の野菜
- ・ しゃぶしゃぶ用
きびまる豚

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

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



松コース / Matsū まつ お一人様 11,000円 (税込)

- | | | | |
|-----|-----------------------|------|--------------------|
| ・前菜 | 季節の前菜5点盛り | ・揚げ物 | 小鯛の利休揚げ |
| ・椀物 | 松茸香る車海老の清まし仕立て | ・酢物 | 帆立貝柱 |
| ・造り | 熟成刺身盛り合わせ 妻彩々 | ・食事 | 鰻ひつまぶし
美味出し汁 薬味 |
| ・焼物 | 和牛ヒレ肉炭火焼
蝦夷アワビ肝ソース | ・香の物 | 三種 |
| ・すし | 海鮮パフェ | ・甘味 | 和菓子
アイスクリーム |
| ・煮物 | 牛タンしぐれ煮 トロロ掛け | | |

※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

竹コース / Take

お一人様 8,800円(税込)

- ・前菜 季節の前菜5点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老清まし仕立て
- ・造り 熟成刺身盛り合わせ 妻彩々
- ・焼物 蝦夷アワビ肝ソース焼き
銀ダラ西京焼き
- ・すし 海鮮パフェ
- ・強肴 牛タンしぐれ煮 トロロ掛け
- ・酢物 帆立貝柱
- ・食事 栗と山菜の釜飯
- ・留椀 吸い物
- ・香の物 三種
- ・甘味 和菓子



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。

梅コース / Ume

お一人様 6,600円(税込)

- ・前菜 季節の前菜5点盛り
- ・椀物 旬魚と車海老の清まし仕立て
- ・造り 熟成肴 三種盛り
- ・焼物 和牛ヒレ肉炭火焼
オニオンソース
- ・煮物 合鴨と旬野菜の焚き合せ
- ・酢物 コハダ
- ・食事 鮭とイクラの釜飯
- ・留椀 吸い物
- ・香の物 三種
- ・甘味 和菓子



※ 季節や天候により食材が変更になることがあります。