琉海

RYUKAI

消費税・サービス料を含みます。
アレルギーについてはスタッフへお尋ねください。
お車でご来店のお客様及び20歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。
お米は国産米を使用しております。
Consumption tax and service charge included.
Please ask the staff about allergen.
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.
We use domestically produced rice

海皇コース　KAIO　JPY 13,000

先付け　中身汁
Japanese Appetizer / Nakami-Jiru（Okinawan Pork Offal Soup）

前菜　もずく鰹出汁・うりずん豆の白和え・ニガナピーナッツ和え
Japanese Appetizer / Mozuku Seaweed with Katsuobushi(Bonito Dashi), Tofu White Dressing with Winged Beans, Nigana (Bitter Greens) with Peanut Dressing

握り　本マグロ赤身・小肌・しめ鯖
Nigiri / Akami(Bluefin Tuna), Kohada (Gizzard Shad), Shime Saba (Vinegar-Cured Mackerel)

お造り　白身・青柳
Sashimi / White Fish,Trough Shell

焼き物　銀鱈の味噌麹焼き
Grilled dish / Black Cod Grilled with Miso Koji

小鍋　鮟鱇鍋
Hot Pot / Anko Nabe（Monkfish）

握り　本マグロ中トロ・赤貝・鯵・車海老・穴子・玉子焼き・赤出汁
Nigiri / Chutoro(Medium Fatty Tuna), Akagai(Ark shell clam), Aji(Japanese horse mackerel), Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn),Anago(Conger Eel),Tamago(Japanese Rolled Omelette),Red Miso Soup

〆の手巻　削りたて鰹節
Ending Hand Roll / Freshly Shaved Katsuobushi (Bonito Flakes)

甘味　沖縄ぜんざい・アイス・フルーツ添え
Dessert / Okinawan Zenzai with Ice Cream and Fruits

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

海神コース　WATATUMI　JPY 15,000

先付け　中身汁
Japanese Appetizer / Nakami-Jiru（Okinawan Pork Offal Soup）

前菜　もずく鰹出汁・うりずん豆の白和え・ニガナピーナッツ和え・蛸の柔らか煮・さつま揚げ
Japanese Appetizer / Mozuku Seaweed with Katsuobushi(Bonito Dashi), Tofu White Dressing with Uiruzu Beans,
Nigana(Bitter Greens) with Peanut Dressing, Simmered Octopus, Satsuma Age(Deep Fried Fish Cake)

握り　本マグロ赤身・小肌
Nigiri / Akami(Bluefin Tuna), Kohada (Gizzard Shad)

お造り　白身・青柳
Sashimi / White Fish,Trough Shell

焼き物　銀鱈の味噌麹焼き
Grilled dish / Miso-Koji Grilled Black Cod

握り　本マグロ中トロ・赤貝・生トリ貝
Nigiri / Chutoro(Medium Fatty Bluefin Tuna), Akagai(Ark shell clam), Raw Torigai (Japanese Cockle)

小鍋　鮟鱇鍋
Hot Pot / Anko Nabe（Monkfish）

握り　車海老・雲丹・穴子・玉子焼き・赤出汁
Nigiri / Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn), Anago(Conger Eel) ,
Uni(Sea Urchin),Tamago(Japanese Rolled Omelette),Red Miso Soup

〆の手巻　削りたて鰹節
Ending Hand Roll / Freshly Shaved Katsuobushi (Bonito Flakes)

甘味　沖縄ぜんざい・アイス・フルーツ添え
Dessert / Okinawan Zenzai with Ice Cream and Fruits

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

琉海コース　RYUKAI　JPY 20,000

先付け　中身汁
Japanese Appetizer / Nakami-Jiru（Okinawan Pork Offal Soup）

前菜　もずく鰹出汁・うりずん豆の白和え・ニガナピーナッツ和え・蛸の柔らか煮・さつま揚げ
Japanese Appetizer / Mozuku Seaweed with Katsuobushi(Bonito Dashi), Tofu White Dressing with Uiruzu Beans,
Nigana (Bitter Greens) with Peanut Dressing, Simmered Octopus, Satsuma Age (Deep-Fried Fish Cake)

握り　本マグロ赤身・小肌
Nigiri / Akami(Bluefin Tuna) , Kohada (Gizzard Shad)

お造り　白身・青柳 ・貝・毛蟹
Sashimi / White Fish,Trough Shell,Giant Clam,Horsehair Crab

焼き物　銀鱈の味噌麹焼き
Grilled dish / Miso-Koji Grilled Black Cod

握り　本マグロ中トロ・白身・鮑
Nigiri / Chutoro(Medium Fatty Bluefin Tuna), Shiromi(White Fish), Awabi(Abalone)

小鍋　鮟鱇鍋
Hot Pot / Anko Nabe（Monkfish）

握り　車海老・雲丹・穴子・玉子焼き・赤出汁
Nigiri / Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn), Uni(Sea Urchin), Anago(Conger Eel)
Tamago(Japanese Rolled Omelette),Red Miso Soup

〆の手巻　削りたて鰹節
Ending Hand Roll / Freshly Shaved Katsuobushi (Bonito Flakes)

甘味　季節の水菓子
Dessert / Seasonal Dessert

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

握り15貫コース　NIGIRI 15pc　JPY 9,000

マグロ中トロ
ChutoroTuna (Medium Fatty Tuna)

マグロ（赤身）
Akami(Tuna)

白身
White Fish

小肌
Kohada (Gizzard Shad)

烏賊
Ika(Squid)

鯵
Aji(Horse Mackerel)

鰹
Katsuo(Bonito)

穴子
Anago (Conger Eel)

数の子
Kazunoko(Herring Roe)

鯖
Saba(Mackerel)

赤貝
Akagai (Ark shell clam)

赤貝ひも
Akagai Himo(Ark Shell Siphon)

車海老
Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn)

雲丹
Uni(Sea Urchin)

甘海老
Ama Ebi(Sweet Shrimp)

玉子焼き
Tamago(Japanese Rolled Omelette)

椀物　赤出汁
Red Miso Soup

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.

握り　NIGIRI

マグロ（赤身）　JPY 600
Akami(Tuna)

マグロ中トロ　JPY 1,200
ChutoroTuna (Medium Fatty Tuna)

マグロ大トロ　時価
Otoro(Premium Fatty Tuna)　Market Price

白身　JPY 600
White Fish

小肌　JPY 600
Kohada (Gizzard Shad)

穴子　JPY 1,000
Anago(Conger Eel)

車海老　JPY 800
Kuruma Ebi(Japanese Tiger Prawn)

玉子焼き　JPY 600
Tamago(Japanese Rolled Omelette)

お造り　SASHIMI

刺身　時価
Sashimi　Market Price

刺身盛合せ　時価
Premium Assorted Sashimi　Market Price

一品料理　À la Carte

島らっきょう　JPY 1,000
Shima Rakkyo(Okinawan Shallot)

もずく酢　JPY 800
Mozuku Su(Mozuku Seaweed with Vinegar)

海ぶどう　JPY 800
Umibudo(Sea Grapes)

豆腐餻　JPY 1,200
Tofuyo (Okinawan Fermented Tofu)

茶碗蒸し　時価
Chawanmushi
(Savory Steamed Egg Custard)　Market Price

椀物　赤出汁　JPY 600
Red Miso Soup

焼き魚　時価
Grilled Fish　Market Price

甘味　JPY 1,000
Dessert

※お米は国産米を使用しております。※仕入れ状況により内容が変わります。
We proudly serve premium Japanese rice.
Please note that menu items may change depending on the availability of ingredients.