首里城復興記念限定メニュー

正 殿
S E I D E N

JPY 8,000

ゴーヤーチャンプルプティキッシュ
Goya (Bitter Melon) Petit Quiche

キハダマグロのカルパッチョ
ハンダマのサラダ仕立て 海ぶどうパッションソース
Yellowfin Tuna Carpaccio with Handama (Okinawan Spinach) and
Okinawan Sea Grapes in Passion Fruit Sauce

自家製サルシッチャと白いんげん　アーサのカサレッチェ
Casarecce Pasta with House-Made Salsiccia,
White Beans and Asa (Okinawan Sea Lettuce)

グルクンと魚介カッチュッコ リヴォルノ
Livorno-Style Seafood Cacciucco with Gurukun (Okinawan Fusilier)

琉球プレート
Ryukyu Plate
国産牛フィレ 屋我地島の塩グリル・炙りラフテー・やんばるハーブ鶏
琉球ビネガーソース
Grilled Japanese Beef Tenderloin with Yagaji Island Sea Salt,
Seared Okinawan Rafute (Braised Pork Belly)
and Yanbaru Herb Chicken,with Ryukyu Vinegar Sauce

塩ちんすこうアイスサンド
Ice Cream Sandwich Featuring "Shio Chinsuko," a Traditional Okinawan Sweet

コーヒーor紅茶
Coffee or Tea

ブレッド
Bread

THE 7TH TERRACE
RYUKYU

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax
※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。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

首里城復興記念限定メニュー

奉 神
H O S H I N

JPY 15,000

先付け／Sakizuke (Traditional Appetizers)
中身汁／Nakami-Jiru (Okinawan Pork Offal Soup)

前菜／ニガナピーナッツ和え・ミミガーのピーナッツ味噌
さつま揚げ・ツルナお浸し・鰹の塩漬け
Zensai (Japanese Appetizers)
Nigana (Okinawan Bitter Greens) with Peanut Dressing
Mimigā (Okinawan Pork Ear) with Peanut Miso･Satsuma-Age (Japanese Fried Fish Cake)
Tsuruna (New Zealand Spinach)Ohitashi,Salt-Cured Bonito

握り／本マグロ中トロ・赤貝・本マグロ赤身
Nigiri／Chutoro (Medium Fatty Bluefin Tuna) Akagai (Ark Shell Clam) Akami (Lean Bluefin Tuna)

お造り／赤マチ・青柳
Sashimi／Akamachi (Okinawan Ruby Snapper) Aoyagi (Surf Clam)

焼き物／グルクンのけんちん焼き
Grilled Dish／Gurukun (Bluefin Fusilier) Stuffed and Grilled in the Kenchin Style with Seasonal Vegetables

煮物／ドュルワカシーの炊合せ松茸餡かけ
Simmered Dish／Duruwakashi (Okinawan Pork Belly and Shibui Winter Melon)
Finished with Matsutake Mushroom Ankake (Thickened Broth)

握り／活車海老・穴子・雲丹・白身・小肌・玉子焼き
Nigiri／Live Kuruma Ebi (Japanese Tiger Prawn)･Anago (Conger Eel)
Uni (Sea Urchin)･White Fish･Kohada (Gizzard Shad)
Tamagoyaki (Japanese Omelet)

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

お椀／赤だし
Soup／Aka Dashi (Red Miso Soup)

甘味
Dessert

琉海
RYUKAI

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax
※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。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.

首里城復興記念限定メニュー

南 殿
N A N D E N

JPY 15,000

アーサともずくのケークサレ ぶくぶく茶と共に
Cake Salé with Aasa (Okinawan Green Seaweed) and Mozuku,Served with Bukubuku Tea

豚肉のミヌダル 泡盛の蒸篭蒸し
Minudaru (Okinawan Sesame-Marinated Pork), Steamed with Awamori

琉球すっぽんとシブイのミネストローネ カルタファタ包み
Ryukyu Softshell Turtle and Shibui (Winter Melon) Minestrone in a Cartafata Pouch

赤マチの鉄板焼 フーチバーの蒸しパン添え 豆腐餻ソース
Teppanyaki Okinawan Ruby Snapper, Accompanied by Fuchiba (Okinawan Mugwort) Steamed Bread
and Tofuyo (Fermented Tofu) Sauce

沖縄県産黒毛和牛サーロインと沖縄県産黒毛和牛ハンバーグのアンサンブル
Ensemble of Okinawan Japanese Black Wagyu Sirloin and
Okinawan Japanese Black Wagyu Hamburger Steak

じゅーしーガーリックライス ヒージャーカリー 香の物
Jūshī (Okinawan Seasoned Rice) Garlic Fried Rice
Hija (Okinawan Goat) Curry
Japanese Pickles

紅芋ポーポーとあまがし
Beni-Imo (Okinawan Purple Sweet Potato) Popo(Okinawan Crape)
and Amagashi (Sweet Okinawan Dessert Soup)

琉球紅茶orコーヒー
Ryukyu Black Tea or Coffee

琉火
RYUBI

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。
Please notify your service staff if you have any food allergies.
※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。
All prices include service charge and consumption tax
※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。
We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.