



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

# 首 里

SHURI

¥10,000

はじまりの一口

Amuse

島豆腐と島ダコの海ぶどうサラダ

Okinawan Island Tofu & Island Octopus Salad with Sea Grapes

ラグー・ド・ブッフ

Beef Stew

沖縄県産あぐー豚のステーキ150g 島野菜焼き

Grilled Okinawan Agu Pork Steak 150g, accompanied by Okinawan Vegetables

白ごはん 香の物

Steamed White Rice with Japanese Pickles

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

【お肉料理変更】

+¥3,500

・沖縄県産黒毛和牛  
サーロイン100g

+¥4,500

・沖縄県産黒毛和牛  
フィレ100g

【お食事変更】

+¥1,500

・じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁

【Change of Meat Dish】

Okinawa-Produced  
Kuroge Wagyu Sirloin 100 g  
+3,500 yen

【Change of Meat Dish】

Okinawa-Produced  
Kuroge Wagyu Filet 100 g  
+4,500 yen

【Change Of Meal】

JUSHI (Okinawan Mixed Rice) with Garlic,  
Japanese Pickles,Dashi Broth  
+1,500 yen

# 夕 風

YUNAGI

¥15,000

はじまりの一口

Amuse

あぐー豚のせいろ蒸し 海ぶどうと共に

Steamed Okinawan Agu Pork in a Bamboo Basket, served with Sea Grapes

沖縄で水揚げされた本日のお魚の鉄板焼き ナーベラーのカポナータ アーサソース

Grilled Okinawan-Caught Fish TEPPANYAKI , accompanied  
by Nabalera Caponata and Asa Seaweed Sauce

A5 沖縄県産黒毛和牛サーロイン100g 島野菜焼き

A5-Grade Okinawan Wagyu Sirloin 100g, accompanied by Okinawan Vegetables

じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁

“JUSHI” Garlic Rice (Okinawan Mixed Rice), Japanese Pickles,Dashi Broth

デザート

Dessert

コーヒー または紅茶

Coffee or Tea

【お肉料理変更】

+¥3,000

・沖縄県産黒毛和牛フィレ100g

【Change of Meat Dish】

Okinawa-Produced

Kuroge Wagyu Filet 100 g

+3,000 yen

# 護 佐 丸

GOSAMARU

¥19,000

はじまりの一口

Amuse

なはまぐろのタルタル キャビア仕立て ヒラヤーチー添え

Tuna Tartare with Cavia, served with “HIRAYACHI”(Okinawan-Style Savory Crape)

島野菜と牛肉の焼きしゃぶ 温サラダ シークワーサードレッシング

Grilled Thin-Sliced Beef and Okinawan Vegetable Warm Salad,with Shikuwasa Dressing

活あわびの鉄板焼き 青パパイアのシリシリー 長命草のブルギニョンソース

Grilled Live Abalone TEPPANYAKI, Sauteed Shredded Green Papaya  
with Chomeiso Burgundy Sauce

A5 沖縄県産黒毛和牛サーロイン100g 島野菜焼き

A5-Grade Okinawan Wagyu Sirloin 100g, accompanied by Okinawan Vegetables

じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁

“JUSHI” Garlic Rice (Okinawan Mixed Rice), Japanese Pickles,Dashi Broth

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

## 【お肉料理変更】

+¥3,000

・沖縄県産黒毛和牛フィレ100g

## 【Change of Meat Dish】

Okinawa-Produced

Kuroge Wagyu Filet 100 g

+3,000 yen

琉火  
RYUBI

# 琉球王朝

RYUKYU OCHO

¥26,000

はじまりの一口

Amuse

なはまぐろのタルタル キャビア仕立て ヒラヤーチー添え

Tuna Tartare with Cavia, served with “HIRAYACHI” (Okinawan-Style Savory Crape)

島野菜と牛肉の焼きしゃぶ 温サラダ シークワーサードレッシング

Grilled Thin-Sliced Beef and Okinawan Vegetable Warm Salad, with Shikuwasa Dressing

活イセエビの1/2鉄板焼き アメリケーヌソース オリオンビール泡

Grilled Okinawan Harf Slipper Lobster TEPPANYAKI with Sauce Américaine & Orion Beer Foam

ー お好みのメインディッシュをお選びください ー

Please select your preferred main dish

A5 沖縄県産黒毛和牛サーロイン100g 島野菜焼き

A5-Grade Okinawan Wagyu Sirloin 100g, accompanied by Okinawan Vegetables

or

A5 沖縄県産黒毛和牛フィレ80g 島野菜焼き

A5-Grade Okinawan Wagyu Filet 80g, accompanied by Okinawan Vegetables

じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁

“JUSHI” Garlic Rice (Okinawan Mixed Rice), Japanese Pickles, Dashi Broth

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



# 尚 巴 志 王

SHOUHASHIOU

¥48,000

はじまりの一口

Amuse

なはまぐろのタルタル キャビア仕立て ヒラヤーチー添え

Tuna Tartare with Cavia, served with HIRAYACHI (Okinawan-Style savory Crape)

フォアグラのフラン 黒糖のもずくソース

Foie-Gras Flan with Okinawan Brown Sugar Mozuku Sauce

沖縄県産 セミエビの1/2鉄板焼き

Grilled Okinawan Harf Slipper Lobster

A5 沖縄県産黒毛和牛シャトーブリアン100g 島野菜焼き

A5-Grade Okinawan Wagyu Chateaubriand 100g, accompanied by Okinawan Vegetables

じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁

“JUSHI” Garlic Rice (Okinawan Mixed Rice), Japanese Pickles, Dashi Broth

デザート

Dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



# お子様プレート

Kid's Plate

¥5,000

シェフおすすめスープ  
Chef's Recommended Soup

【ワンプレートでご用意いたします】  
【Your meal will be served on a single plate】

和牛煮込み 玉子焼き パン サラダ  
帆立貝のソテー サイコロステーキ 焼き野菜  
Stew Wagyu Beef, Japanese Rolled Omelet, Bread, Salad  
Sauteed Scallops, Diced Steak, Grilled Vegetable

白ごはん ふりかけ  
Rice with Furikake

アイスクリーム  
Ice Cream

オレンジジュース  
Orange Juice

# A L a C a r t e

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





## 前菜

|   |        |
|---|--------|
| あぐー豚のせいろ蒸し 海ぶどうと共に<br>Steamed Okinawan Agu Pork in a Bamboo Basket, served with Sea Grapes                                | ¥1,600 |
| なはまぐろのタルタル キャビア仕立て ヒラヤーチー添え<br>Tuna Tartare with Cavia, served with HIRAYACHI (Okinawan-style savory Crape)               | ¥1,800 |
| 島野菜と牛肉の焼きしゃぶ 温サラダ シークワーサードレッシング<br>Grilled Thin-sliced Beef and Okinawan Vegetable Warm Salad,<br>with Shikuwasa Dressing | ¥1,900 |
| フォアグラのフラン 黒糖のもずくソース<br>Foie-gras flan with Okinawan Brown Sugar Mozuku Sauce  | ¥2,300 |
| 島豆腐と島ダコの海ぶどうサラダ<br>Okinawan Island Tofu & Island Octopus Salad with Sea Grapes  | ¥2,000 |
| おすすめ焼き野菜<br>Recommended Grilled Vegetables  | ¥1,500 |
| キノコの取合せ<br>Assorted Mushrooms   | ¥1,600 |
| 島豆腐<br>Okinawan Island Tofu   | ¥1,000 |

## 海鮮料理

|  |        |
|--|--------|
| 沖縄で水揚げされた本日のお魚<br>Grilled Okinawan-Caught Fish TEPPANYAKI  | ¥2,500 |
| 活あわびの鉄板焼き 青パパイヤのシリシリー<br>長命草のブルギニヨンソース<br>Grilled Live Abalone TEPPANYAKI,<br>Sauteed Shredded Green Papaya with Chomeiso Burgundy Sauce | ¥時価    |
| 活イセエビの 1/2 鉄板焼き アメリケーヌソース オリオンビール泡<br>Grilled Okinawan Harf Slipper Lobster TEPPANYAKI<br>with Sauce Américaine & Orion Beer Foam        | ¥時価    |
| 帆立貝<br>Grilled Scallops  | ¥1,500 |
| 車海老<br>Grilled Kuruma Prawn  | ¥2,200 |
| 沖縄県産 セミエビ<br>Grilled Okinawan Slipper Lobster  | ¥時価    |

## 肉料理

|   |         |
|---|---------|
| 沖縄県産あぐー豚120g<br>Grilled Okinawan Agu Pork 120g                        | ¥2,800  |
| 沖縄県産やんばる鶏120g<br>Grilled Okinawan Yanbaru Chicken 120g                | ¥1,800  |
| A5 沖縄県産黒毛和牛サーロイン100g<br>A5-grade Okinawan Wagyu Sirloin 100g          | ¥8,000  |
| A5 沖縄県産黒毛和牛サーロイン150g<br>A5-grade Okinawan Wagyu Sirloin 150g          | ¥12,000 |
| A5 沖縄県産黒毛和牛フィレ100g<br>A5-grade Okinawan Wagyu Fillet 100g             | ¥12,000 |
| A5 沖縄県産黒毛和牛フィレ150g<br>A5-grade Okinawan Wagyu Fillet 150g             | ¥18,000 |
| A5 沖縄県産黒毛和牛シャトーブリアン150g<br>A5-grade Okinawan Wagyu Chateaubriand 150g | ¥28,000 |
| フォアグラ<br>Foie-gras  | ¥3,500  |

## お食事

|  |        |
|--|--------|
| 白ごはん 汁物 香の物<br>Plain rice Soup and condiments  | ¥900   |
| じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁<br>"JUSHI" Garlic rice (Okinawan mixed rice), Japanese Pickles,Dashi Broth | ¥1,500 |

## デザート

|   |        |
|---|--------|
| ブルーシール アイスクリーム<br>BLUE SEAL's Ice Cream | ¥700   |
| おすすめデザート<br>Recommended Dessert         | ¥1,200 |
| フルーツ盛合せ<br>Assorted fruits              | ¥2,000 |