

琉火

RYUBI

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

尚巴志王

SHOUHASHIOU

JPY 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

琉球王朝

RYUKYU OCHO

JPY 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

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

Japanese Spiny Lobster Harf Slipper Lobster TEPPANYAKI with Sauce Américaine & Orion Beer Foam

— お好みのメインディッシュをお選びください —

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

琉火
RYUBI

護佐丸

GOSAMARU

JPY 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 青パパイヤのシリシリー 長命草のブルギニオンソース
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】

JPY +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

JPY +3,000

琉火
RYUBI

夕 風

YUNAGI

JPY 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】

JPY +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

JPY +3,000

首里

SHURI

JPY 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】

JPY +3,500

・沖縄県産黒毛和牛
サーロイン100g

【Change of Meat Dish】

Okinawa-Produced

Kuroge Wagyu Sirloin 100 g

JPY +3,500

JPY +4,500

・沖縄県産黒毛和牛

フィレ100g

【Change of Meat Dish】

Okinawa-Produced

Kuroge Wagyu Filet 100 g

JPY +4,500

【お食事変更0】

JPY +1,500

・じゅーしーガーリックライス 香の物 だし汁

【Change Of Meal】

JUSHI (Okinawan Mixed Rice) with Garlic,

Japanese Pickles, Dashi Broth

JPY +1,500

お子様プレート

Kid's Plate

JPY 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 ビーフのサイコロステーキ 焼き野菜
Stew Wagyu Beef, Japanese Rolled Omelet, Bread, Salad
Sauteed Scallops, Diced Beef 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 Steamed Okinawan Agu Pork in a Bamboo Basket, served with Sea Grapes	JPY 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 Tuna Tartare with Cavia, served with HIRAYACHI (Okinawan-style savory Crape)	JPY 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 Grilled Thin-sliced Beef and Okinawan Vegetable Warm Salad, with Shikuwasa Dressing	JPY 1,900
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	JPY 2,300
島豆腐と島ダコの海ぶどうサラダ Okinawan Island Tofu & Island Octopus Salad with Sea Grapes	JPY 2,000
おすすめ焼き野菜 Recommended Grilled Vegetables	JPY 1,500
キノコの取合せ Assorted Mushrooms	JPY 1,600
島豆腐 Okinawan Island Tofu	JPY 1,000

海鮮料理

沖縄で水揚げされた本日のお魚 Grilled Okinawan-Caught Fish TEPPANYAKI	JPY 2,500
活あわびの鉄板焼き 青パパイヤのシリシリー 長命草のブルギニヨンソース Grilled Live Abalone TEPPANYAKI, Sauteed Shredded Green Papaya with Chomeiso Burgundy Sauce	JPY 時価
活イセエビの鉄板焼き 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	JPY 時価
帆立貝 Grilled Scallops	JPY 1,500
車海老 Grilled Kuruma Prawn	JPY 2,200
沖縄県産 セミエビ Grilled Okinawan Slipper Lobster	JPY 時価

肉料理

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

お食事

白ごはん 汁物 香の物 Plain rice Soup and condiments	JPY 900
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	JPY 1,500

デザート

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

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