

会席料理

## ゆい会席

YUI

6,050円 (税別 5,500円)

### 先付け

小鯛桜花漬けと野菜の和え物  
落花生桜花葛豆腐

### 吸い物

オキアミ彩りつみれと玉子豆腐

### 造り

鮪 蛸烏賊 平貝

### 鍋物

ふぐちり

### 焼き物

スケトウダラの幽庵焼き

### 揚げ物

蟹爪カダイフ揚げと白魚美人粉揚げ

### 食事

らっきょう御飯  
赤出し  
香の物

### デザート

ぜんざいと三色団子  
フルーツ

会席料理

## 天川会席

AMAKAWA

4,840円 (税別 4,400円)

### 先付

菜の花と貝柱の木の芽味噌和え  
桜花豆腐

### 造り

鮪 牡丹海老 平貝

### 三段盛り

#### 一の段

やんばる地鶏の西京焼き

#### 二の段

山葵菜 若布出し巻き 海老艶煮  
帆立味噌田楽 牛の柔らか煮 シロヒラス柚庵焼き

#### 三の段

真鯛と野菜の煮物

### 揚げ物

海老彩り揚げと女鯛の青海苔粉揚げ

### 食事

桜海老御飯  
桜つみれ薄葛仕立て  
香の物

### デザート

桜花お萩  
フルーツ二種



会席料理

## 胡蝶会席

KOCHOU

8,470円 (税別 7,700円)

### 先付け八寸

蟹と野菜の白和え ジーマーミ豆腐  
蟹寿司手毬 零余子真丈 畳鯛

### 造り

ズワイ蟹 鮪 焼貝柱

### 煮物

蟹身と蟹爪の蟹味噌餡

### 焼き物

鰯西京焼きと蟹身寄せ

### 揚げ物

天婦羅  
ズワイ蟹 女鯛 赤魚

### 酢の物

日替わり酢の物

### 食事

握り寿司四貫  
赤出し

### デザート

フルーツ三種盛り

琉球料理

## でいご

DEIGO

5,445円 (税別 4,950円)

### 先付

ジーマーミ豆腐  
ミニガーピーナッツ味噌和え

### 造り

沖縄近海魚三種盛り

### 煮物

ラフティー

### 炒め物

ゴーヤチャンプルー

### 替り鉢

田芋のまんじゅう

### 酢の物

もずく酢

### 止椀

沖縄そば(小)

### 香の物

三種盛り

### 御飯

じゅーしー

### デザート

果物三種盛り



※表示価格にはサービス料(10%)が含まれます。

# 夕膳・鍋物

膳物

## 夕膳

YUZEN

**和 夕膳** 4,235円 (税別3,850円)  
小鉢二種 造り 煮物 焼き物 蒸し物 揚げ物 酢の物  
止椀 香の物 御飯 デザート

**寿司 夕膳** 4,235円 (税別3,850円)  
小鉢二種 寿司盛り合わせ (握り九貫 巻物) 茶碗蒸し  
止椀 デザート

**ステーキ夕膳** 3,993円 (税別3,630円)  
小鉢二種 牛ロースステーキ サラダ 茶碗蒸し 止椀  
香の物 御飯 デザート

**お造り 夕膳** 4,235円 (税別3,850円)  
小鉢二種 お造り盛り合わせ 茶碗蒸し 酢の物 止椀  
香の物 御飯 デザート

**お子様 夕膳** 2,057円 (税別1,870円)  
小鉢 茶碗蒸し 天麩羅 寿司 止椀 デザート



鍋物

## しゃぶしゃぶ

SHABU SHABU

**和牛しゃぶしゃぶ** 5,566円 (税別5,060円)  
**特選和牛しゃぶしゃぶ** 7,865円 (税別7,150円)

小鉢 お肉 季節の野菜 うどん又は御飯 デザート

\*お肉の追加も承ります

和牛 (140g) 4,114円 (税別3,740円)  
特選和牛 (140g) 6,413円 (税別5,830円)

**アグーしゃぶしゃぶ** 4,840円 (税別4,400円)

小鉢 アグー豚 (ロース パラ肉 各100g) 季節の野菜  
昆布出汁か沖縄そば出汁からお選び下さい。  
御飯又はうどん (沖縄そば) デザート

セイロ蒸し

## 蒸ししゃぶ

MUSI SHABU

セイロで蒸された旬の野菜と黒毛和牛 蒸すことで余分な脂は落ち 旨味だけを十分に閉じ込めた具材を特製のタレにつけ 熱々をお召し上がりいただきます。

**和牛セイロ蒸し** 5,654円 (税別5,140円)

**特選和牛セイロ蒸し** 7,986円 (税別7,260円)

小鉢 蒸し野菜 黒毛和牛 うどん デザート

\*お肉の追加も承ります

和牛 (140g) 4,521円 (税別4,110円)  
特選和牛 (140g) 6,785円 (税別6,169円)

# 寿司・天ぷら

## 天ぷら

TENPURA

**菜コース** 4,840円 (税別4,400円)

小鉢 魚天ぷら 野菜天ぷら 刻み野菜 止椀 香の物  
御飯 デザート

**玉コース** 6,897円 (税別6,270円)

小鉢 造り二種 魚天ぷら 野菜天ぷら 刻み野菜 香の物  
天茶 デザート

### 魚天ぷら単品

車海老 484円 (税別440円) イカ 484円 (税別440円)  
めごち 726円 (税別660円) きす 484円 (税別440円)  
穴子 1,573円 (税別1,430円) かき揚げ 1,452円 (税別1,320円)

### 野菜天ぷら単品

(アスパラ 蓮根 小玉葱 小茄子 エリンギ コーン 等)  
各 363円 (税別330円)  
野菜天ぷら盛り合わせ 1,144円 (税別1,040円)

# 寿司

SUSHI

特上寿司 4,840円 (税別4,400円)

上寿司 3,630円 (税別3,300円)

ちらし寿司 3,025円 (税別2,750円)

さば寿司 1,936円 (税別1,760円)

穴子小袖寿司 1,815円 (税別1,650円)

太巻き寿司 1,210円 (税別1,100円)

鉄火巻き 1,089円 (税別990円)

巻物 (河童 干瓢 等) 726円 (税別660円)

\*他お好みでの注文も承ります。

# 鮮魚市場

SENGYOICHIHA

沖縄近海で獲れた魚と日本各地から取り寄せた新鮮な魚をアイスベットの展示しております 是非ご覧下さい。

ミーバイ  
アカジンミーバイ  
アカマチ  
イヌバー

イラブチャー  
マクブ  
タマン  
ガーラ

等々

\*仕入れ状況により内容が異なります。

\*お好みで造り・焼き・煮付け・揚げ等調理いたします。



# 刺身

Sashimi

マグロの造り 968円 (税別880円)

烏賊の造り 1,089円 (税別990円)

ノルウェーサーモンの造り 847円 (税別770円)

お造り盛り合わせ 4,235円 (税別3,850円)

### 沖縄のお刺身

白身魚のお造り 1,573円 (税別1,430円)

・本日の白身魚、係りにお尋ね下さい

グルクンのたたき 1,089円 (税別990円)

・沖縄の県魚タカサゴを葱生姜でたたき風にしました

しゃこ貝の造り 2,783円 (税別2,530円)

・6・7・8月は禁猟の為、この時期は提供できません、ご了承ください

島たこのぶつ 1,023円 (税別930円)

・近海で獲れる真蛸を茹でました

沖縄の造り盛り合わせ 4,235円 (税別3,850円)

・グルクン、ミーバイ、車海老など沖縄の海の幸を盛り込んでおります

# 魚

Fish

甘鯛西京焼き 1,452円 (税別1,320円)

・瀬戸内海の甘鯛を京都の粒味噌に、約1日漬け込みました

銀鱈の焼物 847円 (税別770円)

・醤油 みりん お酒の合わせ地に漬けました 脂がのっています

烏賊の塩焼き 847円 (税別770円)

・烏賊を沖縄の塩を使い焼きました 生姜をそえて

かれいの唐揚げ 781円 (税別710円)

・カレイを熱々の揚げたてでどうぞ

### 沖縄の魚

グルクンの唐揚げ 1,089円 (税別990円)

沖縄の県魚 和名ではタカサゴ

ミーバイ頭煮付け 1,210円 (税別1,100円)

沖縄魚和名はハタ 煮付けにしました



※表示価格にはサービス料 (10%) が含まれます。

小鉢

KOBACHI

沖縄珍味小鉢・他

- 豆腐よう . . . . . 539円 (税別490円)  
・島豆腐を泡盛と紅麹で醗酵させた発酵食品です。クリームチーズの様な味わい
- もずく酢 . . . . . 605円 (税別550円)  
・代表的な海草の酢の物です
- ミミガー酢味噌和え . . . . . 605円 (税別550円)  
・豚の耳をポイル、スライスして落花生と酢味噌で和えました
- 海ぶどう . . . . . 660円 (税別600円)  
・プチプチとした食感が美味しい海草です
- すくがらす豆腐 . . . . . 539円 (税別490円)  
・あいこの稚魚の塩辛と島豆腐の組み合わせ、酒の肴にいかがでしょうか
- ジーマーミ豆腐 . . . . . 484円 (税別440円)  
・落花生澱粉で固めたお豆腐です
- スーチカー . . . . . 660円 (税別600円)  
・豚バラ肉を塩で漬け込んだ保存食、茹でてから炙りました
- 島らっきょうの塩付け . . . . . 968円 (税別880円)  
・島らっきょうの歯応えと風味をお楽しみ下さい
- 琉球セット (珍味三種盛り) . . . . . 1,210円 (税別1,100円)  
・豆腐蓉 ミミガー スーチカー人気の3点



煮物・炒め物・揚げ物

NIMONO ITAMEMONO AGEMONO

煮物

- ラフティー . . . . . 1,210円 (税別1,100円)  
・豚バラ肉を柔らかく煮込んだ角煮です
- アグーラフティー . . . . . 1,210円 (税別1,100円)  
・沖縄の在来豚アグーの角煮です
- 田芋まんじゅう . . . . . 660円 (税別600円)  
・田芋(水芋の種類)に豚のそぼろ肉を包み入れ饅頭にしました
- ソーキの柔らか煮 . . . . . 781円 (税別710円)  
・豚軟骨を柔らかく煮込みました
- てびち . . . . . 660円 (税別600円)  
・豚の足を柔らかく煮込んだコラーゲンたっぷりの料理です
- 近海小魚の煮付け . . . . . 1,815円 (税別1,650円)  
・沖縄ならではの魚を煮付けにしました



炒め物

- ゴーヤーチャンプルー . . . . . 726円 (税別660円)  
・苦瓜と木綿豆腐を玉子でからめた炒め物です
- ソーメンイリチャー . . . . . 539円 (税別490円)  
・沖縄の家庭料理の一つ、素麺の炒め物です
- 豆腐チャンプルー . . . . . 539円 (税別490円)  
・島豆腐(木綿)と野菜の炒め物です
- 麩イリチャー . . . . . 605円 (税別550円)  
・焼き麩と玉子をからめた炒め物です

揚げ物

- 田芋の唐揚げ . . . . . 484円 (税別440円)  
・田んぼの芋、田芋の揚げ物、塩でお召し上がり下さい
- 島豆腐の揚げだし . . . . . 539円 (税別490円)  
・少し固めの島豆腐の揚げだしです
- 島らっきょうの天ぷら . . . . . 779円 (税別709円)  
・独特の香りが癖になる一品、お酒のあてにどうぞ
- 島野菜と海草の天ぷら  
各種 (ゴーヤー 島らっきょう 紅芋 よもぎ もずく)  
各450円 (税別409円)



肉料理・サラダ

MEAT SARADA

- すね肉の煮込み . . . . . 968円 (税別880円)  
・仔牛のすね肉を柔らかく煮込みました
- アグーばら肉の塩焼き . . . . . 1,210円 (税別1,100円)  
・沖縄の豚あぐー塩焼きでお楽しみ下さい
- 牛ヒレステーキ . . . . . 1,936円 (税別1,760円)  
・オーストラリア産ビーフ120g 和風ソースをかけて
- もも肉の網焼き . . . . . 1,452円 (税別1,320円)  
・生姜と大蒜の白タレで仕上げました、沖縄の塩を添えて
- もも肉の唐揚げ . . . . . 1,452円 (税別1,320円)  
・もも肉をジューシーに揚げました、ボン酢を添えて
- 海鮮サラダ . . . . . 1,089円 (税別990円)  
・鯖、イカ、甘海老等トッピングし、ヘルシーなサラダに仕上げました
- 野菜サラダ . . . . . 726円 (税別660円)  
・葉野菜、大根、シンプルなサラダです

麺・飯・汁物

Noodle RICE SOUP

麺物

- 茶そば (温物・冷やし) . . . . . 1,023円 (税別930円)
- うどん (温物・冷やし) . . . . . 847円 (税別770円)
- 沖縄そば . . . . . 1,089円 (税別990円)  
・そば粉を使わない、きし麺風のそば、豚骨だして仕上げました



飯物

- フーチパーजूシー (一膳) . . . . . 418円 (税別380円)  
・豚肉と野菜を炊き込み、よもぎの葉で香をつけました(よもぎが苦手の方はお申し付け下さい)
- 鮭茶漬け . . . . . 847円 (税別770円)
- のり梅茶漬け . . . . . 605円 (税別550円)
- 雑炊 . . . . . 968円 (税別880円)
- 茶碗蒸し . . . . . 605円 (税別550円)

汁物

- ゆし豆腐 . . . . . 539円 (税別490円)  
・くみ豆腐の事で、固める前のお豆腐です、口当たりが滑らかです
- 中身汁 . . . . . 539円 (税別490円)  
・沖縄の代表的な内臓料理(ホルモン)の汁物です
- アーサの吸い物 . . . . . 484円 (税別440円)  
・ひとえ草、緑色の海草です、かつおだしであっさり仕上げました
- もずくの吸い物 . . . . . 484円 (税別440円)  
・沖縄の代表的な海草を吸い物にしました
- ソーメンの汁物 . . . . . 484円 (税別440円)  
・鯉だしで仕上げた、にゅう麺風の汁物です
- 赤だし . . . . . 484円 (税別440円)

デザート

Dessert

- メロン . . . . . 1,210円 (税別1,100円)
- パイナップル . . . . . 605円 (税別550円)
- アイスクリーム (バニラ 紅芋 抹茶) 各484円 (税別440円)
- ぜんざい (温 又は 冷) . . . . . 484円 (税別440円)