

首里 Syuri ¥17,500

先附 Appetizer	本日の前菜 Today's appetizer
御造里 Sashimi	県産近海鯖のお造り ~添え物色々 土佐醤油~ Okinawan Coastal Tuna Sashimi ~ Tosa soy sauce~
野菜 Vegetables	沖縄焼野菜と島豆腐 地元季節野菜~彩り南国~ Roasted Vegetables and Okinawan Tofu
魚介 Seafood	本日の海鮮二種の鉄板焼~香ばしくカリ焼き~ Today's 2 kinds of Seafood
蒸物 Steamed dish	県産アグー豚のカルタファタ包み蒸し~香りただよう~ Steamed Okinawan brand pork in Cartafata paper
サラダ Salad	彩りグリーンサラダ~ドラゴンドレッシング~ Fresh Green Salad ~With dragon fruit dressing
お肉 Beef	県産黒毛和牛 サーロイン(120g) 又は テンダーロイン(80g) ガーリックチップ ~トースト添え~ Okinawan Beef Sirloin(120g) or Tenderloin(80g) with Garlic chips, toast
御食事 Rice	釜炊き白御飯~お好みお茶漬け仕立て~ (+追加 800 円でガーリックライスに変更出来ます) Steamed White rice ~With clear soup ~ (You can change to Garlic rice that ¥800 add)
留碗 Soup	地元味噌の碗物 Okinawan Miso soup
香物 Pickles	三種盛り Three kinds of Pickles
デザート Dessert	東村 塩パインアイス 沖縄ぜんざい・本日の果物 Okinawan Pineapple ice cream, Okinawan Zenzai and Fruit コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

※当店のお米は国産米を使用しております

We use rice produced in Japan.

※季節天候により内容が変わる事が御座いますのでご了承下さい

Please note that the menu is subject to change according to seasons and weather.

※当店は税込価格で表示してあります

All prices include tax.