

豊見城 Tomigusuku **¥14,500**

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

県産白身魚と帆立貝柱のカルタファタ包み蒸し ~香りただよう~
Steamed Okinawan White fish and Scallop 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)
Okinawan Beef Sirloin(120g) or Tenderloin(80g)

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 椀
Soup

地元味噌の椀物
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おります

All prices include tax.