

# 琉球料理

海ぶどう・・・・・・・・・・一、三〇〇円

ビタミン、鉄分、ミネラル豊富な健康食材です

らふていー・・・・・・・・・・一、五〇〇円

ていねいに油抜きした豚肉をコトコトと醤油で

煮込んだお料理です

豆腐ヨウ・・・・・・・・・・七五〇円

島豆腐を泡盛に漬け込み熟成させた一品です

足てびち・・・・・・・・・・一、五〇〇円

動物性コラーゲンが豊富な豚肉の豚足を醤油で

コトコト煮込んだお料理です

沖縄もずく・・・・・・・・・・七五〇円

食物繊維フコイダンが豊富なもずくを

お酢で仕上げた一品です

ゴーヤチャンプルー・・・・・・・・一、五〇〇円

健康長寿食材のゴーヤを炒めたお料理です

ジーマミ豆腐・・・・・・・・・・八〇〇円

県産ジーマミ(落花生)を使用した自家製豆腐です

沖縄そば(特製角煮入り)・・・・・・・・一、五〇〇円

## 単品料理

野菜サラダ・・・・・・・・・・・・・一、八五〇円

鉄火巻き・・・・・・・・・・・・・一、四〇〇円

天麩羅の盛り合わせ・・・・・・・・・・三、六三〇円

かつぱ巻き・・・・・・・・・・・・・九八〇円

造り五種盛り・・・・・・・・・・・・・六、〇五〇円

漬物盛り合わせ・・・・・・・・・・・・・九〇〇円

上にぎり・・・・・・・・・・・・・四、〇〇〇円

# 御膳料理

## 彩 地産地消

四、三〇〇円

(苦瓜寿司、グルクン西京焼き、ミミガー胡麻酢、

紅芋甘煮、和牛和風餡掛け、ラフテー、

島豚八幡巻、ハンダマ、なますグルクン酢味噌和え)

鉄板焼き 島豚あぐー・玉ねぎ・もやし・ゴーヤ

沖繩そば、御飯、パイナップル

※オリオングラスビール1杯無料。

## 神着御膳

四、三〇〇円

(先付、造り、天麩羅、煮物、吸物、御飯、漬物、

果物)

## 島豚しゃぶしゃぶ御膳 四、三〇〇円

(小鉢、造り、あぐー豚しゃぶしゃぶ、御飯、漬物、

果物)

## にぎり寿司御膳 四、九〇〇円

(にぎり七種、天麩羅、茶碗蒸し、吸物、果物)

## ステーキ御膳

四、三〇〇円

(先付、造り、鉄板焼き、茶碗蒸し、吸物、御飯、

漬物、果物)

## お子様料理

二、八〇〇円

(和風ハンバーグ、海老フライ、冷やしそば、

茶碗蒸し、おにぎり、果物)

## 鍋料理

二名様よりご注文承ります

やんばる島豚あぐーしゃぶしゃぶ

六、〇五〇円

(やんばる島豚あぐー、野菜、沖縄そば、雑炊又は御飯)

お肉追加1人前 一、八一五円

お野菜加1人前 一、二一〇円

## 『石焼き』

七、〇〇〇円

小鉢・・・ハンダマ・海ぶどう

吸物・・・ミーバイ・豆腐・水菜

造り・・・鮮魚三種

焼物・・・玉葱・ゴーヤ・グルクン・イカ

紅芋・やんばる島豚・ロブスター

食事・・・御飯・漬物

国産牛しゃぶしゃぶ 九、六八〇円

(先付、造り、鍋、沖縄そば、雑炊又は御飯、果物)

二名様よりご注文承ります

## 会席料理

料理長おすすめ会席 一五、〇〇〇円

料理長のおまかせ料理です。

地元の素材をいかした京風料理です。

先付、前菜、

吸物、凌ぎ、

造り、煮物、

焼物、

御飯、漬物、味噌汁、

果物

季節限定会席 七、二六〇円

(先付、前菜、吸物、凌ぎ、造り、煮物、焼物)

御飯、漬物、味噌汁、果物

※季節に応じて内容は、変わります。

※会席料理は二名様より

ご注文承ります

※会席料理は二名様より

ご注文承ります