

琉舞 RYUBU

前菜3種盛り
3kinds Assorted Appetizer

季節の島野菜
Seasonal Okinawan Vegetable

海ぶどうのサラダ
Sea Grapes Salad

赤マチ 梅肉と白ワインバターソース
Ruby Snapper, Plum Meat and white Wine Butter Sauce

本日のグラニテ
Today's Granita

沖縄県産黒毛和牛フィレ 80g or 沖縄県産黒毛和牛サーロイン 100g
Okinawa Black Wagyu Fillet Steak (80g) or Okinawa Black Wagyu Sirloin Steak (100g)

釜炊き白ご飯 サイフォン出汁のお吸い物 香の物
White Rice Cooked in an Iron Pot and Soup and Pickles

※追加料金¥1,000 で沖縄県産黒毛和牛のガーリックライス 又は 鉄板釜炊きくふあじゅうしいに変更できます。

White rice can be changed to Okinawa black Wagyu beef garlic rice or Okinawan mixed rice for an additional charge of 1,000 yen.

アイスクリーム
Ice Cream

紅型 BINGATA

近海鮪の藁焼き

Straw Fire Light Roasted Tuna

前菜3種盛り

3kinds Assorted Appetizer

季節の島野菜

Seasonal Okinawan Vegetable

海ぶどうのサラダ

Sea Grapes Salad

活け車海老 アーサー風味のヴァンブランソース

Live Japanese Tiger Prawn, Blue Seaweed Flavored Vin Blanc Sauce

本日のグラニテ

Today's Granita

沖縄県産黒毛和牛フィレ 80g or 沖縄県産黒毛和牛サーロイン 100g

Okinawa Black Wagyu Fillet Steak (80g) or Okinawa Black Wagyu Sirloin Steak (100g)

※フィレステーキは追加料金 ¥ 3,000 でシャトーブリアンに変更できます。

Fillet steak can be changed to chateaubriand for an additional charge of 3,000 yen.

鉄板釜炊き くふあじゅうしい

Okinawan Mixed Rice

or

沖縄県産黒毛和牛のガーリックライス

Okinawa Black Wagyu Beef Garlic Rice

サイフォン出汁のお吸い物 香の物

Soup and Pickles

アイスクリーム

Ice Cream

花笠 HANAGASA

近海鮪の藁焼き

Straw Fire Light Roasted Tuna

前菜3種盛り

3kinds Assorted Appetizer

あぐー豚ロース いなむどうち味噌のソース

Agu Pork Loin, Inamuduchi Miso Sauce

季節の島野菜

Seasonal Okinawan Vegetable

海ぶどうのサラダ

Sea Grapes Salad

活け鮑 フレッシュトマトとバジルのソース

Live Abalone, Fresh Tomato And Basil Sauce

本日のグラニテ

Today's Granita

沖縄県産黒毛和牛フィレ 80g or 沖縄県産黒毛和牛サーロイン 100g
Okinawa Black Wagyu Fillet Steak (80g) or Okinawa Black Wagyu Sirloin Steak (100g)

※フィレステーキは追加料金¥ 3,000 でシャトーブリアンに変更できます。

Fillet steak can be changed to chateaubriand for an additional charge of 3,000 yen.

鉄板釜炊き くふあじゅうしい

Okinawan Mixed Rice

or

沖縄県産黒毛和牛のガーリックライス

Okinawa Black Wagyu Beef Garlic Rice

サイフォン出汁のお吸い物 香の物

Soup and Pickles

アイスクリーム

Ice Cream

芭蕉布 BASHOFU

近海鮪の藁焼き

Straw Fire Light Roasted Tuna

前菜3種盛り

3kinds Assorted Appetizer

赤マチ 梅肉と白ワインバターソース

Ruby Snapper, Plum Meat and white Wine Butter Sauce

季節の島野菜

Seasonal Okinawan Vegetable

海ぶどうのサラダ

Sea Grapes Salad

活け伊勢海老 雲丹入りアメリカソース

Live Lobster, American Sauce with Sea Urchin

本日のグラニテ

Today's Granita

沖縄県産黒毛和牛フィレ 80g or 沖縄県産黒毛和牛サーロイン 100g
Okinawa Black Wagyu Fillet Steak (80g) or Okinawa Black Wagyu Sirloin Steak (100g)

※フィレステーキは追加料金¥ 3,000 でシャトーブリアンに変更できます。

Fillet steak can be changed to chateaubriand for an additional charge of 3,000 yen.

鉄板釜炊き くふあじゅうしい

Okinawan Mixed Rice

or

沖縄県産黒毛和牛のガーリックライス

Okinawa Black Wagyu Beef Garlic Rice

サイフォン出汁のお吸い物 香の物

Soup and Pickles

アイスクリーム

Ice Cream