

COURSE MENU

琉球 DINING
TASTE

出汁のこだわり

じっくり時間をかけて凝縮させた深みのある豚出汁
試行錯誤を繰り返し配合した4種類の鰹節と昆布・干し椎茸
こだわりのお出汁を味わう絶品しゃぶしゃぶ

野菜と肉の旨味が加わることで
出汁の香りとコクが引き立つ“最高のお出汁”が完成し
べの麺まで味わい尽くす

最後の一滴まで飽きることなくお楽しみいただける
唯一無二の本格しゃぶしゃぶです





しゃぶしゃぶコース
Shabu-shabu Course

さっぱりとした旨味が特徴の「あぐー豚」を
お出汁で味わうしゃぶしゃぶコース

¥6,000

紅芋のポタージュ
Sweet Potato Potage

季節野菜と5種類のピンチョスアソート
Vegetable and 5kinds of Pinchos Assortments

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー
Special Goya Champuru

沖縄彩り箱8品
Okinawan Cuisine Box (8kinds)

濃厚鰹出汁の
あぐーしゃぶしゃぶ
の沖縄そば
Agu Pork Shabu-shabu (served with Soba)

白桃のエスプーマパンナコッタ
Peach Espuma Panna Cotta

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



すき煮コース
Sukiyaki Course

しっかりとした食感と旨味が凝縮した「やいま牛」と
あぐー豚を愉しむすき煮コース

¥8,000

紅芋のポタージュ
Sweet Potato Potage

季節野菜と5種類のピンチョスアソート
Vegetable and 5kinds of Pinchos Assortments

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー
Special Goya Champuru

沖縄彩り箱8品
Okinawan Cuisine Box (8kinds)

やいま牛とあぐーのすき煮
メのおうどん
Yaima Beef Sukiyaki (served with Udon)

琉球菓子タンナファクルーのテリーヌショコラ
Okinawa Sweet and Chocolate Terrine

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



贅沢コース

Premium Course

口の中で溶けるような柔らかさと甘みのある味わいの「石垣牛」と
海鮮の旨味たっぷりのお出汁で堪能する贅沢しゃぶしゃぶコース

¥10,000

紅芋のポタージュ

Sweet Potato Potage

季節野菜と5種類のピンチョスアソート

Vegetable and 5kinds of Pinchos Assortments

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー

Special Goya Champuru

沖縄彩り箱8品

Okinawan Cuisine Box (8kinds)

海の幸山の幸 贅沢しゃぶしゃぶ

♪の沖縄そば

Special Shabu-shabu (served with Soba)

選べるデザート

Desert (you may choose one)

白桃のエスプーマパンナコッタ

Peach Espuma Panna Cotta

琉球菓子タンナファクルーの

テリーヌショコラ

Okinawa Sweet and Chocolate Terrine

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

A LA CARTE
MENU

琉球 DINING

TASTE

前菜・逸品料理
Appetizer / Specialty Dishes

ジーマーミ豆腐の冷ややっこ
SJimami Peanut Tofu

沖縄の郷土料理であるジーマーミ豆腐を
甘味のあるたれと愉しむ冷ややっこで

¥650

沖縄県産 太水雲酢
Okinawan Seaweed

沖縄の磯の香りを愉しめるもずく酢

¥700

茄子の揚げ浸し
Deep Fried Eggplant

お出汁に浸した茄子の旨味を感じる一品

¥950

どうる天
Okinawan Potato Croquette

沖縄のお正月や生年祝いで出される
田芋を使った琉球料理の天ぷら

¥950

ミミガーピーナッツ酢味噌
Mimiga with Miso Peanut Sauce

コリコリ食感のミミガーと
ピーナッツの香り広がる酢味噌の和え物

¥950

海ぶどう シークァーサーポン酢
Sea grapes with Shikuwasa Ponzu

沖縄名物海ぶどうの食感を愉しむ一品

¥990

鶏もも肉のバジリコチリソース
Steamed Chicken with Basil Chili Sauce

低温でじっくり調理した柔らかな蒸し鶏を
バジル香るチリソースと合わせた一品

¥1,050

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー
Special Goya Champuru

出汁の旨味を染み込ませたゴーヤーと豚肉を
炒めた TASTE オリジナルの一品

¥950

うちなー野菜天ぷら
Vegetable Tempura

厚い衣が特徴のもちっとしたうちなー天ぷらを
季節野菜とともにお愉しみください

¥1,100

泡盛残波の三枚肉煮つけ
Pork Belly Simmered in Awamori

泡盛残波で柔らかく煮込んだ三枚肉の煮つけ
濃厚な味からしのピリッとした辛さと風味が
アクセントになる一品

¥1,400



沖縄前菜盛り合わせ

県産まぐろの旨辛タレ
Tuna with Original Spicy Sause

新鮮な生まぐろにコクのあるオリジナル
旨辛タレを合わせました

¥1,200

紅豚ローストポーク あんだんすー味噌
Roasted Pork with Okinawan Miso Sauce

やわらかでジューシーな肉質の紅豚を
沖縄の甘辛く濃い味付けのあんだんすー味噌と
ともにお召し上がりください

¥1,200

やんばるスギのカルパッチョ
Cobia Carpaccio with Wasabi Jelly

やんばるで獲れた新鮮なスギに、ピリッとした
アクセントの山葵ジュレを合わせた一品

¥1,350

沖縄前菜盛り合わせ
Okinawan Appetizer Platter

沖縄食材を TASTE 仕立てにアレンジ

¥2,500



出汁香るゴーヤーちゃんぷるー

メインディッシュ

Main Dishes

濃厚な出汁の旨味で堪能する、
TASTE でしか味わえない究極のあぐーしゃぶしゃぶ

あぐーしゃぶしゃぶ ¥3,400
Agu Pork Shabu-Shabu

県産和牛サーロインとあぐーしゃぶしゃぶ ¥4,000
Local Wagyu Sirloin and Agu Pork Shabu-Shabu

やいま牛サーロインとあぐーしゃぶしゃぶ ¥4,200
Yaima Beef Sirloin and Agu Pork Shabu-Shabu

石垣牛サーロインとあぐーしゃぶしゃぶ ¥4,500
Ishigaki Beef Sirloin and Agu Pork Shabu-Shabu



お野菜盛り合わせ・メの沖縄そばが付いております

お肉に染み込んだ濃厚な割下と野菜の旨味に、
卵のまるやかさが程よい甘みを引き立てるあぐーすき煮



あぐーすき煮 ¥3,400
Agu Pork Sukiyaki

県産和牛サーロインとあぐーすき煮 ¥4,000
Local Wagyu Sirloin and Agu Pork Sukiyaki

やいま牛サーロインとあぐーすき煮 ¥4,200
Yaima Beef Sirloin and Agu Pork Sukiyaki

石垣牛サーロインとあぐーすき煮 ¥4,500
Ishigaki Beef Sirloin and Agu Pork Sukiyaki

お野菜盛り合わせ・生卵・メのおうどんが付いております

しゃぶしゃぶ・すき煮の追加のお肉 Add-ons

お野菜盛り合わせ ¥800
Assorted Vegetables

あぐーうで肉 80g ¥800
Agu Pork Shoulder

あぐーバラ肉 80g ¥1,000
Agu Pork Belly

県産和牛サーロイン 80g ¥1,850
Local Wagyu Sirloin

やいま牛サーロイン 80g ¥2,300
Yaima Beef Sirloin

石垣牛サーロイン 80g ¥2,600
Ishigaki Beef Sirloin

メインディッシュ

Main Dishes

石垣牛のうま味が引き立つよう
作られたパイナップルの甘たれを、
焼きたてのお肉にかけて完成する一品

石垣牛ロースト パイナップル甘たれ ¥3,500

Roasted Ishigaki Beef with Pineapple Sauce

お好みでわさびやハイビスカス塩を付けてお召し上がりください



デザート

Dessert



白桃のエスプーマ パンナコッタ

¥700

Peach Espuma Panna Cotta

白桃風味のパンナコッタにヨーグルトの酸味をきかせたふわふわのエスプーマを
合わせ、仕上げにカカオ黒糖でアクセントをつけた軽い口当たりのデザート

琉球菓子タンナファクルーのテリーヌショコラ ¥800

Okinawa Sweet and Chocolate Terrine

琉球王朝時代から親しまれている黒糖菓子の
「タンナファクルー」にエスプレッソを染み込ませ、
濃厚なテリーヌショコラとサンドした大人なデザート



バスクチーズケーキ

¥1,000

Basque Cheesecake

なめらかな口当たりのバスクチーズケーキに、サクッと軽いながらも
優しい甘さの伝承手作り「ちんすこう」を合わせました
グランマルニエのオレンジ香る生クリームとともにお召し上がりください

