

# COURSE

5,500

6種のピンチョスアソート

Assorted pinchoes 6 types

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー

Goya Champuru

8種の前菜 沖縄彩り箱

Okinawa Colorful Box

しっとり鶏むね肉のよだれ鶏 / 県産和牛のたたき 生姜たれ / 桜海老とジーマーミ豆腐揚げ出し  
Drooling moist chicken breast / Okinawa black beef Wagyu tataki with ginger sauce / Deep fried Sakura ebi Jimami tofu

いまいゆのお造り 梅醤油 / ソーキ炙り 葱山葵添え / 島らっきょうのオリオンビール天婦羅  
Sashimi with Plum soy sauce / Smoked Soki with Wasabi leeks / Orion beer Okinawan shallot tempura

いまいゆのレモングラス香る煮付け / 沖縄もずくの春巻き  
Simmered fresh fish with lemongrass flavor / Okinawa mozuku spring rolls

メイン(3種類からお選びください)

Please choose from three main dish

県産和牛と県産野菜 泡盛と黒糖のすき煮  
おうどん

Simmered Okinawa beef and vegetables  
with Awamori and brown sugar,  
served with Udon noodles

あぐー豚のしゃぶしゃぶ極みだし  
沖縄そば

Aguu pork Shabu-shabu with finest broth,  
served with Okinawa soba noodles

+500

石垣牛のロースト  
島ニンニク クレソンバター

Roasted Ishigaki beef with island garlic  
and watercress butter

追加のお肉	県産和牛ロース(80g) 1,300	あぐーバラ肉(80g) 800	あぐーうで肉(80g) 800
	Okinawa produced Japanese beef loin	Aguu pork belly	Aguu shoulder clod

沖縄黒糖とさんびん茶のブランマンジェ ふくふく茶仕立て  
Okinawa black sugar and Jasmin tea blancmange with a twist of bubbly tea

## A LA CARTE

前菜 Appetizer	海ぶどうシークワサーポン酢 Sea grapes with Shikuwasa Ponzu vinegar	600	魚・肉 Fish & Meat	いまいゆのレモングラス香る煮付け Simmered fresh fish with lemongrass flavor	1,400
	しっとり鶏むね肉のよだれ鶏 Drooling moist chicken breast	850		あぐー豚のしゃぶしゃぶ極みだし(♫の沖縄そば) Aguu pork Shabu-shabu with finest broth, served with Okinawa soba noodles	2,500
	島タコと島らっきょう鰹和え Okinawa octopus and pickled shallots with bonito dressing	950		県産牛肉と県産野菜 泡盛と黒糖のすき煮(♫のうどん) Simmered Okinawa beef and vegetables with Awamori and brown sugar, served with Udo noodles	2,500
	県産黒毛和牛のたたき Okinawa black Wagyu beef tataki	1,700		石垣牛のロースト 島ニンニク クレソンバター Roasted Ishigaki beef with island garlic and watercress butter	2,900
サラダ Salad	沖縄前菜盛り合わせ Assorted Okinawa appetizer platter	1,800	デザート Dessert	沖縄黒糖とさんびん茶の ブランマンジェ ふくふく茶仕立て Okinawa black sugar and Jasmin tea blancmange with a twist of bubbly tea	700
	鮮魚と季節野菜の 刺身サラダ仕立て Fresh fish and seasonal vegetables sashimi salad	1,300		沖縄紅芋とぜんざいのモンブランかき氷 Okinawa purple potato and sweet red bean paste Mont Blanc shaved ice	700
逸品 Main dishes	出汁香るゴーヤーちゃんぷるー Goya Chanpuru	700			
	沖縄もずくの春巻き Okinawa Mozuku spring rolls	850			
	桜海老の揚げ出しジーマーミ豆腐 Deep fried Sakura ebi Jimami tofu	900			
	とろとろ軟骨ソーキの炙り焼き わさびネギ添え Grilled and glazed Soki with Wasabi and leeks	1,000			

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10%のサービス料を頂戴いたします  
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

AFFORDABLE COURSE

4,000

琉球 しゃぶしゃぶ  
GLAMDAY STYLE

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に、試行錯誤を繰り返し

4種類の鰹節と昆布・干し椎茸を配合させた、

TASTEのシェフこだわりのお出汁を味わう絶品しゃぶしゃぶ。

さらにしゃぶしゃぶのお野菜とお肉の旨味加わることで、

お出汁の香りとコクがより引き出され、おそばで最高のお出汁が完成します。

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を、どうぞご堪能下さい。

Obanzai

おばんざい

海ぶどうシークアサーボン酢

Sea grape Ponzu sauce

いまいゆの昆布茶お造り

Sashimi served with kelp

桜海老の揚げ出しジーマミー豆腐

Deep fried Sakura ebi Jimami tofu

沖縄のもずく春巻き

Okinawa mozuku spring rolls

Aguu pork Shabu-Shabu

あぐー しゃぶしゃぶ

濃厚豚鰹出汁

A rich pork and bonito broth

あぐーばら肉 あぐーうで肉

Aguu pork belly & shoulder clod

季節のお野菜 生七味

Seasonal vegetables with Scichimi pepper

おそばの沖縄そば

Okinawa Soba

追加のお肉

県産和牛ロース(80g) 1,300

Okinawa produced  
Japanese beef loin

あぐーバラ肉(80g) 800

Aguu pork belly

あぐーうで肉(80g) 800

Aguu shoulder clod

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.