

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

3種類のお鍋料理よりお選びください
Please choose from three types of hot pot dishes

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

旨辛 琉球汁なし火鍋
細打ち麺

Hot & Spicy Ryukyu Hot-pot with noodles,
served with thin noodles

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 ふくぶく茶仕立て
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
	しっとり鶏むね肉のよだれ鶏 Drooling moist chicken breast	850
	島タコと島らっきょう鰹和え Okinawa octopus and pickled shallots with bonito dressing	950
	県産黒毛和牛のたたき Okinawa black Wagyu beef tataki	1,700
	沖縄前菜盛り合わせ Assorted Okinawa appetizer platter	1,800
サラダ Salad	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
	逸品 Main dishes	
出汁香るゴーヤーちゃんぷるー Goya Champuru	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	

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
	あぐー豚のしゃぶしゃぶ極みだし (Pの沖縄そば) Aguu pork Shabu-shabu with finest broth, served with Okinawa soba noodles	2,500
	旨辛琉球汁なし火鍋 細打ち麺 Hot and spicy Ryukyu hot-pot without soup	2,500
	県産牛肉と県産野菜 泡盛と黒糖のすき煮 (Pのうどん) Simmered Okinawa beef and vegetables with Awamori and brown sugar, served with Udo noodles	2,500
デザート Dessert	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
	沖縄黒糖とさんびん茶の ブランマンジェ ふくぶく茶仕立て Okinawa black sugar and Jasmin tea blancmange with a twist of bubbly tea	700
	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

※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.