

# 套餐料理

## Course Menu

### Aコース

5,000円

前菜四種盛り合わせ  
Assorted Appetizers

島豆腐とアーサーのスープ  
Okinawan Seaweeds and Tofu Soup

点心三種  
Assorted Dim sums (Three kinds)

本日の揚げもの  
Today's Deep-fried Dish

海老のチリソース  
Chili Sauce Shrimp

酢豚 グァバ風味  
Sweet and Sour Pork

琉球粥 薬味添え  
Rice Porridge with Chinese Seasonings

本日のデザート  
Today's Dessert

### Bコース

7,000円

前菜五種盛り合わせ  
Assorted Appetizers

フカヒレと海鮮のスープ  
Shark's fin and Seafood Soup

特製点心三種  
Assorted Dim sums (Three kinds)

海老のマンゴーマヨネーズソース  
Mango Mayonnaise Shrimps

軟骨ソーキ黒酢酢豚 島野菜添え  
Sweet and Sour Pork and  
Okinawan Vegetables -Black Vinegar Flavor-

ハチノス入り島麻婆豆腐  
Spicy Tofu with Tripp

飛子と海ブドウの炒飯  
Fried Rice with Flying Fish Roe and  
Sea Grapes

本日のデザート二種  
Assorted Desserts

### Cコース

9,000円

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizers

特製中華風刺身  
Chinese Style Sashimi

フカヒレと蟹肉のロワイヤル仕立て  
Shark's Fin and Crab Meat Soup

海鮮二種のぬちまーす炒め  
Stir-fried Two Kinds of Seafoods

北京ダック 自家製味噌  
Peking Duck

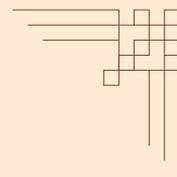
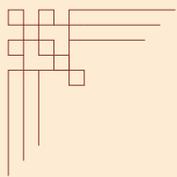
近海鮮魚の蒸しもの  
特製シーズニングソース  
島野菜添え

Steamed Fish and Okinawan Vegetables  
with Special Sauce

牛バラ肉の琉球土鍋煮込み  
Braised Claypot Beef with Soy Sauce flavor

沖縄明太子と海ブドウの炒飯  
Fried Rice with Spicy Fish Egg and Sea Grapes

本日の特製デザート二種  
Assorted Desserts



禁火

