

套餐料理

Course Menu

A コース

5,000 円

前菜四種盛り合わせ
Assorted Appetizers

冬瓜とアーサのスープ
Okinawan Seaweeds and Wax gourd 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

フカヒレと冬瓜の海鮮入りスープ
Shark's fin, Wax gourd 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

沖縄明太子の炒飯
Fried Rice with Spicy Fish Egg

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

フカヒレの白湯煮込み
Shark's fin with Slow-cooked thick
chicken and pork broth

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

近海鮮魚と
発酵唐辛子の煮込み
Steamed Fish and fermentation chili peppers

牛フィレ肉と島野菜の黒胡椒炒め
Beef fillet and Okinawan Vegetables
with Black Pepper Sauce

蟹肉とタマチシヤの
餡かけチャーハン
Fried Rice with Crab meat,
Lettuce and Starchy Sauce

本日の特製デザート二種
Assorted Desserts