套餐料理

Course Menu



- 天珠〈てんじゅ〉
- 10,000円

- ・特製前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・ふかひれと蟹身・島人参の煮込み Boiled shark fin, crab meat, and Okinawan Ginseng
- 北京ダック ~特製味噌と共に~ Peking Duck
- ・牛フィレ肉と島野菜の黒胡椒炒め Stir-fried beef fillet and Okinawan Vegetables with Black Pepper
- ・本日のデザート二種 Assorted Desserts

- ・特製中華刺身 Special Chinese Sashimi
- ・海鮮二種の県産レモン炒め Stir-fried Seafood with Okinawan Lemon
- ・近海鮮魚の白湯煮込み Fresh Sea Fish with slow-cooked thick chiken and pork broth
- ・鰻ともち米の蓮の葉包み蒸し御飯 Steamed Rice wrapped in lotus leaves of eel and Glutinous Rice

4-1

4-1



珊瑚〈さんご〉

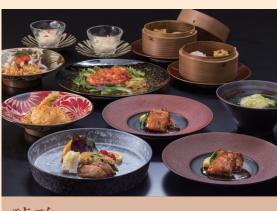
8.000 ₽

- ・前菜五種盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・特製点心三種盛り合わせ Assorted Special Dim sums (Three kinds)
- ・湯葉巻きの沖縄アーサ淡雪餡かけ Okinawan Seaweeds with Bean' curd skin
- ・近海炙り魚の炒飯 Fried Rice with Broiled Sea Fish

- ・ふかひれ入り海鮮島人参のスープ Shark fin-containing Seafood Okinawan Ginseng Soup
- ・海老の琉球マヨネーズソース Shrimp Ryukyu Mayonnaise Sauce
- ・牛タン入り麻婆豆腐 Mapo Tofu with Beef Tongue
- ・本日のデザート二種 Assorted Desserts

4-1

4-1



琥珀〈こは〈〉

6.000円

- ・前菜四種盛り合わせ Assorted Appetizers
- · 点心三種 Assorted Dim sums (Three kinds)
- ・海老のチリソース Chili Sauce Shrimp
- ・水タコと飛子・海ぶどうの炒飯 Fried rice of Water octopus, Flying fish, and Sea grapes

- ・ゆし豆腐のとろみスープ Thickened Soup of Yushi Tofu
- ・本日の揚げもの Today's Deep fried Dish
- ・軟骨ソーキとパイナップルの甘酢あんかけ 〜レモングラスの香り〜 Soft-bone pork with Pineapple Sweet and Sour Starchy Sauce
- ・本日のデザート Today's Dessert