

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 chicken and pork broth
- ・ 鰻もち米の蓮の葉包み蒸し御飯
Steamed Rice wrapped in lotus leaves of eel and Glutinous Rice



珊瑚 〈さんご〉

8,000円

- ・ 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
- ・ 本日のデザート二種
Assorted Desserts
- ・ 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



琥珀 〈こはく〉

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

※表示価格は全て税込価格でございます。別途サービス料10%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.