

テーブルシェアコース：美食団欒

Table Share Course：Special Gourmet Sharing Course
¥7,500 / お一人様

前菜 3 種の盛合せ
Assortment of 3types of Appetizers

アオサと白身魚のスープ
Seaweed and Fish Soup

本日の点心 2 種
Today's Dim Sum (2types)

蟹爪フライ パイナップルのチリソース
Deep-Fried Crab Claws with Pineapple Chili Sauce

島豚ともずくの春巻き
Island Pork and Mozuku Seaweed Spring Rolls

県産和牛と島野菜の特上オイスターソース炒め
Stir-Fried Local Beef and Island Vegetables
with Oyster Sauce

海老料理 2 種のコンビネーション
海老のチリソースとマンゴーマヨネーズ
Combination of two shrimp dishes
～Shrimp Chili Sauce and Mango Mayonnaise

叉焼炒飯
Pork Fried Rice

杏仁豆腐
Almond Tofu

琉球珍味晚餐 中華風しゃぶしゃぶコース

Pork Shabu-Shabu Set Chinese Style(Chinese Hot Pot)
¥8,500 / お一人様

前菜盛り合わせ
Assortment of Appetizers

窯焼き北京ダック入り焼き物盛り合わせ
Assorted Grilled Dishes
Including Oven-baked Peking Duck

小籠包(蟹/豚)
Xiaolongbao (crab pork)

火鍋 Hot pot
アグーロース アグーバラ
Agu Loin Agu pork belly

県産セーイカ 県産きのこ・野菜
Local Squid Local Mushrooms and Vegetables

県産スズキの葱生姜蒸し
Steamed Sea-bass with Spring Onions and Ginger

崩れフカヒレの餡掛け炒飯
Shark-Fin Fried Rice with Thickened Sauce

タピオカ入りココナッツのマンゴーミルク
Coconut Mango Milk with Tapioca

※1人1オーダー制 2名以上からのご注文
※他コースとの併用は不可

プレミアムコース：皇帝晚餐

Premium Chinese Course：The Emperor's Dinner
¥12,000 / お一人様

羽地産玄米の甘酒
Local Brown-Rrice Sweet Sake

前菜 3 種の盛合せ
Assortment of Appetizers

海鮮と大地の恵み茸の風味豊かな蒸しスープ
Steamed Seafood and Mushroom Soup

特大ブラックタイガーの 2 種味比べ
(ガーリック蒸し / チリソース)
Taste Comparison of 2types of
Giant Black-tiger Prawns

国産フカヒレの姿煮込み 旬野菜添え
Braised Blue Shark with Seasonal Vegetables

県産山城牛のステーキ 島野菜と山葵添え～黒胡椒ソース
Yamashiro Beef Steak served with
Island Vegetables and Wasabi ～Black Pepper Sauce

北大東島産ヒラメの蒸し物 オリエンタルソース
Steamed Kitadaito Island Flounder with Oriental Sauce

県産玉子と九条葱の炒飯 島豚とトリュフの醬を添えて
Fried Rice with Locally Produced Eggs
and Kuj oLeeks served with Island Ork and Truffle Sauce

タピオカ入りココナッツのマンゴーミルク
Coconut Mango Milk with Tapioca

单品：前菜

クラゲの和え物 Jellyfish Salad	¥1,800
棒棒鶏 Bang Bang Chicken	¥2,300
県産島豚の窯焼き叉焼 Oven-Grilled Marinated Local Pork	¥2,300
冷菜盛り合わせ Assorted Cold Dishes	¥3,600

单品：湯菜

ズワイ蟹肉入りコーンスープ Corn Soup with Snow Crab	¥1,700
青野菜入り玉子スープ Egg Soup with Green Vegetables	¥1,400

单品：野菜・豆腐

青野菜のガーリック炒め Stir-Fried Green Vegetables with Garlic & Salt	¥1,800
琉華邦名物痺れる麻婆豆腐 Ryu-ka-ho Special Spicy Mabo Tofu	¥1,800
やんばる産きのこ野菜の煮込み Local Mushroom & Vegetable Stew	¥1,800

单品：牛・豚・鶏

県産和牛のオイスター炒め Stir-Fried Wagyu Beef with Oyster Sauce	¥3,500
アグーポークのハイビスカスの甘酢ソース Agu Pork with Hibiscus Sweet & Sour Sauce	¥2,300
やんばる鶏の唐揚げ Deep-Fried Local Chicken	¥1,900

单品：海鮮

海老のチリソース Braised Shrimp with Chili Sauce	¥3,200
海老のマンゴーマヨネーズソース Shrimp with Mango Mayonnaise	¥3,200
近海魚の葱生姜炒め Stir-Fried Local Fish with Green Onion & Ginger	¥2,800

单品：麺・飯

叉焼炒飯 Pork Fried Rice	¥1,800
蟹肉炒飯 Crab Fried Rice	¥1,800
五目餡掛け焼きそば Mixed Vegetable Fried Noodles & Thick Sauce	¥2,300
五目餡掛け汁そば Mixed Vegetable Soup Soba	¥2,300

单品：点心

春巻き（4本） Spring Rolls (4 Pieces)	¥1,200
県産島豚の焼売（4個） Island Pork Dumplings (4 Pieces)	¥1,000
県産アーサ入り焼売（4個） Seafood Shumai with Local Seaweed	¥1,000

单品：甜品

杏仁豆腐 Almond Tofu	¥700
マンゴープリン Mango Pudding	¥700
胡麻団子（4個） Sesame Dumplings	¥600

