

テーブルシェアコース：美食団欒

Table Share Gourmet Course
¥ 7,500 / (1人前/per person)

前菜3種の盛合せ
Appetizer Assortment (3 Types)

アオサと白身魚のスープ
Seaweed & Fish Soup

本日の点心2種
Today's Dim Sum (2 Types)

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 & 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 & 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
Shrimp (2 Dishes)
~with Chili Sauce & with 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 Hot Pot)
¥ 8,500 / (1人前/per person)

前菜盛り合わせ
Appetizer Assortment

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)
Soup Dumplings (Crab / Pork)

火鍋 Hot Pot

アグーロース
Agu Pork Loin

アグーバラ
Agu Pork Belly

県産セイイカ
Local Squid

県産きのこ・野菜
Local Mushrooms & Vegetables

県産スズキの葱生姜蒸し
Steamed Sea Bass with Spring Onions & Ginger

崩れフカヒレの餡掛け炒飯
Shark Fin Fried Rice with Thick 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
※Order per person, minimum 2 people.
※Cannot be ordered with other course menus.

プレミアムコース：皇帝晚餐

Premium Course: The Emperor's Dinner
¥ 12,000 / (1人前/per person)

羽地産玄米の甘酒
Local Brown Rice Sweet Sake

前菜3種の盛合せ
Appetizer Assortment

海鮮と大地の恵み茸の風味豊かな蒸しスープ
Steamed Seafood & 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)
Black Tiger Prawns (Garlic / Chili Sauce)

国産フカヒレの姿煮込み 旬野菜添え
Braised Shark Fin 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 with
Island Vegetables & 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 Local 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 Local Eggs & Leeks
Local Pork & 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
------------------------------------	--------

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

