

彩り島御膳 Island Flavors Set Meal

沖縄ならではの食材をふんだんに使用した御膳をご用意しました。
黒糖を使った割り下で楽しむ和牛のすき焼きや、アカジンミーバイのマース煮など
様々な味わいを竹富島に流れる島時間とともに楽しみいただけます。

A refined Japanese set featuring Okinawa's finest ingredients.
Enjoy premium wagyu sukiyaki in a rich brown sugar broth and *Akajin-miibai* gently simmered in a
traditional salt-based soup.

Experience the tranquil flavors of Taketomi Island



和牛のすき焼き / Suki-yaki
季節の天ぷら / Seasonal Tempura
マース煮 / Salt-Simmered Fish (*Maasu-ni* Style)
まぜまぜお造り / Mixed Sashimi Bowl
フルーツ / Fruits
白飯 / White Rice
味噌汁 / Miso Soup
香の物 / Japanese Pickles

¥8,000

* Please note that menu items may change depending on ingredient availability.
* 食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

Salade&Soup

野菜のサラダ / Island Vegetable Salad	VG	¥1,500
もずく酢 / Vinegared-Mozuku seaweed	VG	¥1,000
海ぶどう / Sea Grapes	VG	¥1,000
かぼちゃスープ / Pumpkin Soup		¥800

Plats Chauds

三種のフライドポテト / French Fries	VG	¥1,210
グルクンのフィッシュ & チップス / Gurukun Fish & Chips		¥2,100
島らっきょう天ぷら / Shimarakkyo Tenpura / Island Shallots	VG	¥1,800
ジーマミ豆腐の揚げだし / Deep-Fried Peanuts Tofu	VG	¥1,800
ラフテー / Okinawan Braised Pork Belly		¥1,900
ゴーヤと島豆腐のチャンプルー / Goya with Pork and Tofu		¥2,420
グリルチキン / Grilled Chicken		¥3,200
ソーキを添えた煮込みハンバーグ / Braised Hamburg Steake with Okinawan Pork Rib		¥3,630

Consumption Tax and Service Change (10%) are all included.

上記料金は税・サービス料10%が含まれています。

Rice&More

炙り軟骨ソーキそば / Yaeyama Soba Noodle	¥2,000
ボロネーゼパスタ / Bolognese Pasta VG	¥2,000
軟骨ソーキと野菜のカレーライス / Japanese Curry Rice with Pork Rib & Vegetables	¥2,800
命草サラダのタコライス / Okinawan Taco Rice VG	¥2,800
じゅーしーおにぎり (2個) / Jushi / Okinawan Rice Balls (2 pcs)	¥1,500
ライス or パン / Rice or Bread	¥500
お子様プレート / Kid`s Plate	¥2,000

Dessert

マンゴープリン / Mango Pudding	¥800
アイスクリーム (バニラ・塩ちんすこう・マンゴー) / Ice Cream (Vanilla・Salted Chinsuko・Mango)	¥800

Consumption Tax and Service Charge (10%) are all included.

上記料金は税・サービス料10%が含まれています。

Drink Menu

ドリンクメニュー

グラスワイン

VERRE DE VINS

Veuve Olivier & Fils Carte d'Or Brut N.V.
(France : Champagne) verre
ヴーヴオリヴィエエフィスカルトドールブリュット ¥1,900
(仏：シャンパーニュ)

Recommend Wine (White / Orange / Rose / Rouge)
お勧めワイン ¥1,500
(白ワイン・オレンジワイン・ロゼワイン・赤ワイン)

泡盛

AWAMORI

Awanami verre
泡波 ¥1,700

Seifuku ¥1,000
請福

Yaesen ¥1,000
八重泉

Awamori Coffee ¥1,000
泡盛珈琲

ウイスキー/リキュール

WHISKY / LIQUOR

Okinawa Blue ¥1,600
沖縄ブルー

Yaesen Barrel ¥1,700
八重泉バレル

ビール

BEER

Orion Draft Beer verre
オリオン ドラフト ビール (グラス) ¥1,210

Orion Draft Beer bouteille
オリオン ドラフト ビール (中瓶) ¥1,100

Ishigaki Local Beer (Weizen/Marine) ¥1,300
石垣島地ビール (ヴァイツェン・マリン)

Non-Alcoholic Beer : KIRIN "GREEN'S FREE" ¥1,000
ノンアルコールビール麒麟 "GREEN'S FREE"

カクテル

COCKTAIL

KUNUSHINA Ginger verre
KUNUSHINA ジンジャー ¥1,700

Shikuwasa Tonic ※Non-alcoholic ¥1,400
シークワーサートニック ※ノンアルコール

ソフトドリンク

SOFT DRINK

Tropical Juice (Mango / Pineapple / Guava) verre
トロピカルジュース (マンゴー・パイナップル・グアバ) ¥650

Ginger Ale ¥650
ジンジャーエール

Jasmine tea ¥650
さんぴん茶

Perrier (330ml) bouteille
ペリエ ¥650

Coffee (Hot) ¥500
コーヒー

Tea (Hot) ¥500
紅茶

Consumption Tax and Service Charge (10%) are all included.

There is a menu of bottled wines.

上記料金は税・サービス料10%が含まれています。

ボトルワインのメニューもございます。スタッフまでお声がけくださいませ。