

彩り島御膳

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。



和牛のすき焼き / Sukiyaki

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。

- Plats Chauds -

かぼちゃスープ / Pumpkin Soup	¥ 800
グルクンのフィッシュ & チップス / Gurukun Fish & Chips	¥ 2,100
島らっきょうの天ぷら / Island Shallots Tempura	¥ 1,800
ジーマミ豆腐の揚げだし / Deep-Fried Peanuts Tofu	¥ 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

- Maine Dish -

炙り軟骨ソーキそば / Okinawan Pork Rib Soba	¥ 2,000
ボロネーゼパスタ / Bolognese Pasta	¥ 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	¥ 2,800
じゅーしーおにぎり (2個) / Okinawan Rice Balls (2 pcs)	¥ 1,500
お子様プレート (カレーライス・マンゴープリン) / Kid's Plate (Japanese Curry Rice・Mango Pudding)	¥ 2,000

上記料金は税・サービス料10%が含まれています。

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

- Dessert -

マンゴープリン / Mango Pudding ¥ 800

アイスクリーム

- ・ 塩ミルク ・ 紅いも ・ アップルマンゴー
- ・ シークワーサーソルベ ・ パイナップル

/ Ice Cream

- ・ Salted Milk ・ Purple sweet potato ・ Apple Mango
- ・ Shikuwasa Sorbet ・ Pineapple

¥ 800

- Vegetarian Friendly -

【V】 野菜のサラダ / Island Vegetable Salad ¥ 1,500

【V】 もずく酢 / Vinegared *Mozuku* seaweed ¥ 1,000

【V】 海ぶどう / Sea Grapes ¥ 1,000

【V】 三種のフライドポテト / French Fries ¥ 1,210

【V】 ボロネーゼパスタ / Bolognese Pasta ¥ 2,000

【V】 野菜のカレーライス

/ Japanese Curry Rice with Vegetables ¥ 2,800

【V】 命草サラダのタコライス / Okinawan Taco Rice ¥ 2,800

【V】 ライス or パン / Rice or Bread ¥ 500

上記料金は税・サービス料10%が含まれています。

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

【V】 が付いている料理は、ベジタリアンメニューです。

Dishes marked with 【V】 are vegetarian.

グラスワイン VERRE DE VINS	
Full pairing with dishes from the course コース料理に合わせたフルペアリング	verre ¥8,000
Frizzante Rose Nature (Austria) フリッツァンテ ロゼ ナチュラル (オーストリア)	¥2,600
Bohigas Cava Brut Reserva (Spain) ボイーガス カヴァ ブリュット レゼルヴァ (スペイン)	¥2,000
Recommend Wine (White / Orange / Rose / Red) お勧めワイン (白ワイン・オレンジワイン・ロゼワイン・赤ワイン)	¥1,500

ビール BEER	
Orion Draft Beer オリオン ドラフト ビール (グラス)	verre ¥1,210
Orion Draft Beer オリオン ドラフト ビール (中瓶)	bouteille ¥1,100
Ishigaki Local Beer (Weizen/Marine) 石垣島地ビール (ヴァイツェン・マリン)	¥1,300
Non-Alcoholic Beer : KIRIN “GREEN’S FREE” ノンアルコールビール麒麟 “GREEN’S FREE”	¥1,000

泡盛 AWAMORI	
Awanami 泡波	verre ¥1,700
Seifuku 請福	¥1,000
Yaesen 八重泉	¥1,000
Recommend Awamori お勧め泡盛	¥1,000
Awamori Coffee 泡盛珈琲	¥1,000

ウイスキー / スピリッツ WHISKY / SPIRITS	
Okinawa Blue 沖縄ブルー	¥1,600
Yaesen Barrel 八重泉バレル	¥1,700

カクテル COCKTAIL	
Tropical Mimosa トロピカルミモザ	verre ¥1,600
Shikuwasa Tonic ※Non-alcoholic シークワーサートニック ※ノンアルコール	¥1,400

ソフトドリンク SOFT DRINK	
Tropical Juice (Mango / Pineapple / Guava) トロピカルジュース (マンゴー・パイナップル・グアバ)	verre ¥650
Ginger Ale ジンジャーエール	¥650
Jasmine tea さんびん茶	¥650
Perrier (330ml) ペリエ	bouteille ¥650
Coffee (Hot) コーヒー	¥500
Tea (Hot) 紅茶	¥500

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。