

■ 吉祥 秋メニュー ■

24年 9・10・11月

しゃぶしゃぶ御膳

8,800円(税込)



前 菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ

ジーマーミ豆腐 宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風 人参しりしり
秋鯖小袖寿司 島らっきょう諸味和え

台の物 和牛しゃぶしゃぶ 110g

食 事 白御飯 留椀

水菓子 吉祥胡麻プリン 黒蜜 きな粉

あぐー豚盛り合わせ

二、七〇〇円(ロース六〇g・バラ肉六〇g)

和牛 一人前

四、四〇〇円(追加和牛は一枚からオーダー可能です)

すき焼き御膳

8,800円(税込)



前 菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ

ジーマーミ豆腐 宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風 人参しりしり
秋鯖小袖寿司 島らっきょう諸味和え

台の物 和牛すき焼き 110g

食 事 白御飯 留椀

水菓子 吉祥胡麻プリン 黒蜜 きな粉

あぐー豚盛り合わせ

二、七〇〇円(ロース六〇g・バラ肉六〇g)

和牛 一人前

四、四〇〇円(追加和牛は一枚からオーダー可能です)

小 御 膳

6,600円(税込)



前 菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ
ジーマーミ豆腐
宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風
人参しりしり 秋鯖小袖寿司
島らっきよう諸味和え

造 里

宮古島の潮二種
まぐろ あかまち

油 物

あぐー豚香り揚げ
舞茸白扇揚げ
宮古島産車海老東寺揚げ
煎り出汁
ハイビスカス塩 レモン

食 事

スパムと茸のジューシー
鰹中汁
来間島産水雲 胡葱

水菓子

吉祥胡麻プリン
黒蜜 きな粉

ほし会 席

8,800円(税込)



前 菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ
ジーマーミ豆腐
宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風
人参しりしり 秋鯖小袖寿司
島らっきよう諸味和え

煮物椀 (吸物)

土瓶蒸し
名残り鰻 松茸
銀杏 三つ葉 酢橘

造 里

宮古島の潮二種
まぐろ
あかまち

焼き物

甘鯛とサーモン二身焼き
遊び芋
焼き目栗

油 物

あぐー豚香り揚げ
舞茸白扇揚げ
宮古島産車海老東寺揚げ
煎り出汁
ハイビスカス塩 レモン

食 事

スパムと茸のジュシー
鯉中汁
来間島産水雲 胡葱

水菓子

吉祥胡麻プリン
黒蜜 きな粉

つき会席

13,200円(税込)



前菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ
ジーマーミ豆腐
宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風
人参しりしり 秋鯖小袖寿司
島らっきょう諸味和え

煮物椀 (吸物)

土瓶蒸し
名残り鰻 松茸
銀杏 三つ葉 酢橘

造里

宮古島の潮三種
宮古島産車海老
あかまち 本鮪中トロ

焼き物

伊勢海老とサーモン二身焼き
焼き目栗 遊び芋

凌ぎ

モッツァレラチーズの羽二重蒸し
餅 椎茸
火取りからすみ 三つ葉

強肴

赤牛ステーキ 六〇g
焼き野菜
にんにく醤油 卸しポン酢

食事

スパムと茸のジューシー
鰹中汁
来間島産水雲 胡葱

水菓子

吉祥胡麻プリン
黒蜜 きな粉

■ 吉祥 秋メニュー ■

24年 9・10・11月

しゃぶしゃぶ会席

14,300円(税込)



前 菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ

ジーマーミ豆腐 宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風 人参しりしり
秋鯖小袖寿司 島らっきょう諸味和え

造 里 宮古島の潮三種

台の物 和牛しゃぶしゃぶ 一六〇g

食 事 白御飯 留碗

水菓子 吉祥胡麻プリン 黒蜜 きな粉

あぐー豚盛り合わせ

二、七〇〇円(ロース六〇g・バラ肉六〇g)

和牛 一人前

四、四〇〇円(追加和牛は一枚からオーダー可能です)

すき焼き会席

14,300円(税込)



前 菜

宮古島の風と秋の盛り合わせ

ジーマーミ豆腐 宮古島ゴーヤと長命草浸し
海老生ハム巻き 胡桃松風 人参しりしり
秋鯖小袖寿司 島らっきょう諸味和え

造 里 宮古島の潮三種

台の物 和牛すき焼き 一六〇g

食 事 白御飯 留碗

水菓子 吉祥胡麻プリン 黒蜜 きな粉

あぐー豚盛り合わせ

二、七〇〇円(ロース六〇g・バラ肉六〇g)

和牛 一人前

四、四〇〇円(追加和牛は一枚からオーダー可能です)