

寿司会席 ほし
9,900円(税込)



食前茶

紫蘇紅茶

島の彩り

ゴーヤ白和え海ぶどう

海月姫と青パイヤマヨネーズ和え

宮古島鰯オイル漬け

人参しりしり

ジーマーミ豆腐

時季の一品

真空低温調理した島蛸 島らっきょう

酢味噌と雪塩で

壺の寿司

宮古鰯

宮古産白身魚

槍烏賊

環八

変わり寿司

県魚グルクン薄衣揚げ 小井仕立て

強肴

あぐー豚冷製刻み野菜トマト針海苔

自家製胡麻ドレッシング

式の寿司

本鮪中トロ

帆立

太刀魚

江戸前穴子

玉子

蒸し物

本日の茶碗蒸し

留碗

宮古島産アーサーと滑子の赤出汁仕立て

水菓子

吉祥胡麻プリン 黒蜜きな粉

寿司会席 つき
14,300円(税込)



食前茶 紫蘇紅茶

島の彩り ゴーヤ白和え 海ぶどう

海月姫と青パパイマヨネーズ和え

宮古島鮭オイル漬け

人参しりしり

ジーマーミ豆腐

時季の一品

真空低温調理した島蛸 蒸し鮑 島らっきょ
酢味噌と雪塩で

壺の寿司

宮古鮭

宮古産白身魚

槍烏賊

環八

焼き物

伊勢海老雲丹そーす焼き ゆかり香煎

変わり寿司

和牛炙り寿司 雲丹

黄身辛子醤油

肴

うなすき小鍋 島豆腐 牛蒡クレソン 玉葱

生卵粉山椒

式の寿司

本鮭中トロ

帆立

江戸前穴子 玉子

蒸し物

今日の茶碗蒸し

留 椀

宮古島産アーサーと滑子の赤出汁仕立て

水菓子

吉祥胡麻プリン 黒蜜きな粉

あぐー豚しゃぶしゃぶ御膳
7,700円(税込)



季節の小鉢

鍋具

あぐー豚ロース 80g
バラ 80g
本日の野菜
茸・島豆腐・葛切り

食事 白御飯 又は 宮古そば (鍋用)

留 椀 宮古島産アーサーと滑子の赤出し

香の物

水菓子

特製胡麻プリン
黒蜜ときな粉をお好みで

あぐー豚バラ	80g	一、三二〇円
あぐー豚ロース	80g	一、三二〇円
熊本産牛サーロイン	二二〇g	四、四〇〇円
野菜盛り合わせ		一、五四〇円
メ饅頭		四四〇円
宮古そば		四四〇円

しゃぶしゃぶ御膳
9,900円(税込)



旬の先付	季節の小鉢
鍋具	和牛 二〇〇g
食事	本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り
留物	白御飯又は宮古そば(鍋用)
香の物	宮古島産アーサーと滑子の赤出し
水菓子	特製胡麻プリン
	黒蜜ときな粉をお好みで
あぐー豚バラ	八〇g
あぐー豚ロース	八〇g
熊本産牛サロイン	二二〇g
野菜盛り合わせ	一、五四〇円
メ饅飩	四四〇円
宮古そば	四四〇円

すき焼き御膳
9,900円(税込)



旬の先付	季節の小鉢
鍋具	和牛 二二〇g
食事	本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り
留物	白御飯又は宮古そば(鍋用)
香の物	宮古島産アーサーと滑子の赤出し
水菓子	特製胡麻プリン
	黒蜜ときな粉をお好みで
あぐー豚バラ	八〇g
あぐー豚ロース	八〇g
熊本産牛サロイン	二二〇g
野菜盛り合わせ	一、五四〇円
メ饅飩	四四〇円
宮古そば	四四〇円

しゃぶしゃぶ会席
14,300円(税込)



島の彩り	ゴーヤ白和え 海ぶどう 海月姫と青パイヤマヨネーズ和え
造里	宮古島鰯オイル漬け 人参しりしり ジーマーミ豆腐
鍋具	宮古の潮三種盛り 和牛 一六〇g
食事	本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り 白御飯 又は 宮古そば(鍋用)
留物	宮古島産アーサーと滑子の赤出し
水の葉子	特製胡麻プリン 黒蜜ときな粉をお好みで
あぐー豚バラ 八〇g	一、三二〇円
あぐー豚ロース 八〇g	一、三二〇円
熊本産牛サーロイン 二二〇g	四、四〇〇円
野菜盛り合わせ	一、五四〇円
〆鰻 鮎	四四〇円
宮古そば	四四〇円

すきやき会席
14,300円(税込)



島の彩り	ゴーヤ白和え 海ぶどう 海月姫と青パイヤマヨネーズ和え
造里	宮古島鰯オイル漬け 人参しりしり ジーマーミ豆腐
鍋具	宮古の潮三種盛り 和牛 一六〇g
食事	本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り 白御飯 又は 宮古そば(鍋用)
留物	宮古島産アーサーと滑子の赤出し
水の葉子	特製胡麻プリン 黒蜜ときな粉をお好みで
あぐー豚バラ 八〇g	一、三二〇円
あぐー豚ロース 八〇g	一、三二〇円
熊本産牛サーロイン 二二〇g	四、四〇〇円
野菜盛り合わせ	一、五四〇円
〆鰻 鮎	四四〇円
宮古そば	四四〇円