

吉祥 冬メニュー

12月～



寿司会席
ほし
九、九〇〇円

(税込)

食 前 茶

前 菜

自家製ツナと人参しりしり
ゴーヤの胡麻和え
宮古島もずく落とし芋
海ブドウ 糸花
ジーマーミ豆腐

時季の一品

寒さわら 又は
うぶしゅ(ヤイトカツオ) 塩叩き

壺 の 寿 司

宮古の潮握り

変わり寿司

県魚グルクン薄衣揚げ 小井仕立て

台 の 物

あぐー豚小鍋 辛味味噌仕立て
玉葱・えんさい

式 の 寿 司

旬の潮握り

蒸 し 物

本日の茶碗蒸し

留 椀

蜆汁

水 菓 子

本日の水菓子

吉祥 冬メニュー

12月～



寿司会席
つき
一四、三〇〇円

(税込)

食 前 茶

前 菜

自家製ツナと人参しりしり
ゴーヤの胡麻和え
宮古島もずく落とし芋
海ブドウ 糸花
ジーマーミ豆腐

時季の一品

寒さわら 又は
うぶしゅ(ヤイトカツオ) 塩叩き

壺 の 寿 司

宮古の潮握り

変わり寿司

県魚グルクン薄衣揚げ 小井仕立て

台 の 物

ミーバイのしゃぶしゃぶ 薬味 ちり酢

強 肴

和牛の和風ステーキ
自家製辣油 にんにく醤油 雪塩

寿 司

旬の潮握り

蒸 し 物

本日の茶碗蒸し

留 椀

蜆汁

水 菓 子

本日の水菓子

吉祥 冬メニュー

12月～



あぐー豚しゃぶしゃぶ御膳
七、七〇〇円
(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	宮古味噌仕立て
香	の 物	
水	菓 子	本日の水菓子

あぐー豚 バラ 80g	1,320円
あぐー豚 ロース 80g	1,320円
熊本産牛サーロイン 120g	4,400円
野菜盛り合わせ	1,540円
メ饅頭	440円
宮古そば	440円

吉祥 冬メニュー
12月～

しゃぶしゃぶ御膳
九、九〇〇円
(税込)



旬の先付 鍋 具
季節の小鉢
和牛 120g
リブローズ又はサーロイン (仕入れ状況により)
本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り
白御飯 又は 宮古そば (鍋用)
宮古味噌仕立て
本日の水菓子

あぐー豚バラ 80g	1,320円
あぐー豚ロース 80g	1,320円
熊本産牛サーロイン 120g	4,400円
野菜盛り合わせ	1,540円
メ饅頭	440円
宮古そば	440円

すき焼き御膳
九、九〇〇円
(税込)



旬の先付 鍋 具
季節の小鉢
和牛 120g
リブローズ又はサーロイン (仕入れ状況により)
本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り
白御飯 又は 宮古そば (鍋用)
宮古味噌仕立て
本日の水菓子

あぐー豚バラ 80g	1,320円
あぐー豚ロース 80g	1,320円
熊本産牛サーロイン 120g	4,400円
野菜盛り合わせ	1,540円
メ饅頭	440円
宮古そば	440円

※お料理の内容が一部変更になる場合がございます

吉祥 冬メニュー

12月～

しゃぶしゃぶ会席
一四、三〇〇円
(税込)



- 前 菜 自家製ツナと人参しりしり
ゴーヤの胡麻和え 宮古島もずく落とし芋
海ブドウ 糸花 ジーマーミ豆腐
- 造 里 宮古の潮三種盛り
鍋 具 和牛 160g
リブローズ又はサーロイン (仕入れ状況により)
- 食 事 本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り
留 梔 白御飯 又は 宮古そば (鍋用)
香 の 物 宮古味噌仕立て
水 菓 子 本日の水菓子

あぐー豚 バラ 80g	1,320円
あぐー豚 ロース 80g	1,320円
熊本産牛サーロイン 120g	4,400円
野菜盛り合わせ	1,540円
メ饅飩	440円
宮古そば	440円

すき焼き会席
一四、三〇〇円
(税込)



- 前 菜 自家製ツナと人参しりしり
ゴーヤの胡麻和え 宮古島もずく落とし芋
海ブドウ 糸花 ジーマーミ豆腐
- 造 里 宮古の潮三種盛り
鍋 具 和牛 160g
リブローズ又はサーロイン (仕入れ状況により)
- 食 事 本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り
留 梔 白御飯 又は 宮古そば (鍋用)
香 の 物 宮古味噌仕立て
水 菓 子 本日の水菓子

あぐー豚 バラ 80g	1,320円
あぐー豚 ロース 80g	1,320円
熊本産牛サーロイン 120g	4,400円
野菜盛り合わせ	1,540円
メ饅飩	440円
宮古そば	440円