



寿司会席ほし

九、九〇〇円(税込)

前菜

ゴーヤ梅肉和え
 自家製ツナの人参しりしり
 パパイアと葉山葵のマヨネーズ和え
 ジーマーミ豆腐
 宮古水雲山掛け

時季の一品

宮古島産梶木シークワーサーメ
 島人参ドレッシング

巻の寿司

宮古の潮四種

焼物

白タマン天草けんちん焼き

台物

あぐり豚と浅利の辛味噌鍋

油物

桜花海老真丈包み揚げ
 酢醤油 辛子

変わり寿司

肉寿司 島らっきょう味噌

式の寿司

メの握り

留

宮古鮪のつみれ汁

蒸物

宮古ゆし豆腐茶碗蒸し

水菓子

本日の水菓子



寿司会席つき

一四、三〇〇円(税込)

前菜

ゴーヤ梅肉和え
自家製ツナの人参しりしり
パイヤと葉山菜のマヨネーズ和え
ジーマーミ豆腐
宮古水雲山掛け

時季の一品

宮古島産梶木シークワーサーメ
島人参ドレッシング

造り

造り四種

焼物

白タマン天草けんちん焼き

台物

赤仁ミールバイと蛤の小鍋

揚げ物

桜花海老真丈包み揚げ
酢醤油 辛子

変わり寿司

ちよつと贅沢な小井

肴

和牛サローインステーキ
ハイビスカス塩 にんにく醤油

寿司

メの握り五種

留碗

宮古鮪のつみれ汁

蒸物

宮古ゆし豆腐茶碗蒸し

水菓子

本日の水菓子



あぐー豚
吉祥こだわり二色鍋

七、七〇〇円(税込)

前 菜 季節の小鉢

鍋 具 あぐー豚 ロース 90g
バラ 90g

本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り

食 事 白御飯 留挽 香の物
又は 宮古そば(鍋用)

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
〆饅飩	440円
宮古そば	440円
雑炊セット	650円

※仕入れにより内容が変わります



しゃぶしゃぶ御膳 九、九〇〇円 (税込)

前菜
季節の小鉢

鍋具
和牛一六〇g
リブロース又はサーロイン
(仕入れ状況により)

食事
白御飯 留碗 香の物
又は 宮古そば(鍋用)

水菓子
本日の水菓子

本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り



すき焼き御膳 九、九〇〇円 (税込)

前菜
季節の小鉢

鍋具
和牛一六〇g
リブロース又はサーロイン
(仕入れ状況により)

食事
白御飯 留碗 香の物
又は 宮古そば(鍋用)

水菓子
本日の水菓子

本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り

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

※仕入れにより内容が変わります

しゃぶしゃぶ会席 一四、三〇〇円 (税込)



- 前菜
ゴーヤ梅肉和え
自家製ツナの人参しりしり
パイヤと
葉山葵のマヨネーズ和え
ジーマーミ豆腐
宮古水雲山掛け
- 造里
宮古の潮五種盛り
- 鍋具
和牛一六〇g
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
- 食事
白御飯 留碗 香の物
又は 宮古そば(鍋用)
- 水菓子
本日の水菓子

すきやき会席 一四、三〇〇円 (税込)



- 前菜
ゴーヤ梅肉和え
自家製ツナの人参しりしり
パイヤと
葉山葵のマヨネーズ和え
ジーマーミ豆腐
宮古水雲山掛け
- 造里
宮古の潮五種盛り
- 鍋具
和牛一六〇g
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
- 食事
白御飯 留碗 香の物
又は 宮古そば(鍋用)
- 水菓子
本日の水菓子

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

※仕入れにより内容が変わります