

# ほし会席

8,800円(税込)



## 旬の先付

茶振り海鼠  
漬け宮古鮪芋落とし  
人参しりしり  
宮古野菜に浸し  
ジーマーミ豆腐

## 蓋物

蓮根饅頭宮古あおさ餡かけ  
山葵

## 寿司

宮古の潮と旬の潮を握り9種で  
例 宮古島産マグロ  
宮古島産白身魚  
宮古島産車海老  
季節の烏賊  
季節の洗もの  
玄海産穴子  
本鮪中トロ  
いくら  
玉子

## 留椀

鰹中汁

## 蒸し物

本日の茶碗蒸し

## 水菓子

特製胡麻プリン  
黒蜜ときな粉をお好みで

# つき会席

13,200円(税込)



## 旬の先付

茶振り海鼠  
漬け宮古鮪芋落とし  
人参しりしり  
宮古野菜に浸し  
ジーマーミ豆腐

## 蓋物

蓮根饅頭宮古あおさ餡かけ  
山葵

## 前寿司

宮古の潮を握り3種で  
例 宮古島産マグロ  
宮古島産白身魚  
宮古島産車海老

## 焼物

本日の幽庵焼き又は西京焼き

## 油物

県魚グルクン安肝包み揚げ  
帆立貝生揚げ 素塩 檸檬

## 後寿司

旬の潮を握り6種で  
例 季節の烏賊  
季節の洗もの  
玄海産穴子  
本鮪中トロ  
いくら  
玉子

## 留椀

鯉中汁

## 蒸し物

本日の茶碗蒸し

## 水菓子

特製胡麻プリン  
黒蜜ときな粉をお好みで



# しゃぶしゃぶ御膳

8,800円(税込)



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
熊本産牛肩ロース	220g	四、四〇〇円
宮古島産黒毛和牛	30g・一枚	一、五四〇円
野菜盛り合わせ		一、五四〇円
〆鰻鮓		四四〇円
宮古そば		四四〇円

旬の先付 季節の小鉢  
鍋具 和牛 220g  
リブロース又はサーロイン(仕入れ状況により)

食事 本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り  
留碗 白御飯又は宮古そば(鍋用)  
香の物 鰻中汁

水菓子 特製胡麻プリン  
黒蜜ときな粉をお好みで

# すき焼き御膳

8,800円(税込)



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
熊本産牛肩ロース	220g	四、四〇〇円
宮古島産黒毛和牛	30g・一枚	一、五四〇円
野菜盛り合わせ		一、五四〇円
〆鰻鮓		四四〇円
宮古そば		四四〇円

旬の先付 季節の小鉢  
鍋具 和牛 220g  
リブロース又はサーロイン(仕入れ状況により)

食事 本日の野菜・茸・島豆腐・葛切り  
留碗 白御飯又は宮古そば(鍋用)  
香の物 鰻中汁

水菓子 特製胡麻プリン  
黒蜜ときな粉をお好みで

※お料理の内容が一部変更になる場合がございます

# しゃぶしゃぶ会席

13,200円(税込)



旬の先付	茶振り海鼠 漬け宮古鯖芋落とし 人参しりしり 宮古野菜に浸しジーマーミ豆腐
造里	宮古の潮三種盛り
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	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	鰹中汁
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 一、三二〇円
あぐー豚ロース	八〇g 一、三二〇円
熊本産牛肩ロース	二二〇g 四、四〇〇円
宮古島産黒毛和牛	三〇g・一枚 一、五四〇円
野菜盛り合わせ	一、五四〇円
鰹鮓	四四〇円
宮古そば	四四〇円

# すきやき会席

13,200円(税込)



旬の先付	茶振り海鼠 漬け宮古鯖芋落とし 人参しりしり 宮古野菜に浸しジーマーミ豆腐
造里	宮古の潮三種盛り
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	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	鰹中汁
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 一、三二〇円
あぐー豚ロース	八〇g 一、三二〇円
熊本産牛肩ロース	二二〇g 四、四〇〇円
宮古島産黒毛和牛	三〇g・一枚 一、五四〇円
野菜盛り合わせ	一、五四〇円
鰹鮓	四四〇円
宮古そば	四四〇円



# あぐー豚しゃぶしゃぶ御膳

6,600円(税込)



## 季節の小鉢

鍋具 あぐー豚ロース六〇g  
バラ六〇g

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 鰹中汁

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	八〇g	一、三二〇円
あぐー豚ロース	八〇g	一、三二〇円
熊本産牛肩ロース	一二〇g	四、四〇〇円
宮古島産黒毛和牛	三〇g・一枚	一、五四〇円
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