

吉祥 春メニュー 3月1日～5月31日

寿司会席 ほし 8,800円(税込)



時季と 島の彩5種

宮古鮪オイル漬け 葉山葵 海ぶどう
人参しりしり
サーモン錦巻き
宮古野菜のお浸し
ジーマーミ豆腐

時季の一品

例 宮古島産 初鯉の塩叩き

壺の寿司

宮古島産 鮪赤身
宮古島産 白身魚
槍烏賊

台の物

例 あぐー豚小鍋
刻み野菜
おろし生姜出汁

変わり寿司

白甘鯛鱗揚げ 小井仕立て 大根あちら漬け

式の寿司

本鮪中トロ
洗物
宮古島産 車海老
宮古島産 穴子
玉子

留 椀

宮古島産鮪のつみれ汁 宮古味噌仕立て

蒸し物

本日の茶碗蒸し

水菓子

吉祥胡麻プリン 黒蜜ときな粉

吉祥 春メニュー 3月1日～5月31日

寿司会席 つき 13,200円(税込)



時季と 島の彩5種

宮古産オイル漬け 葉山葵 海ぶどう
人参しりしり
サーモン錦巻き
宮古野菜のお浸し
ジーマーミ豆腐

時季の一品

鮑の大船煮

壺の寿司

宮古島産 鮪赤身
宮古島産 白身魚
槍烏賊

焼き物

本日の焼き魚
例 伊勢海老 唐墨香煎焼き

変わり寿司

和牛炙り寿司 雲丹乗せ 大根あちら漬け

油物

本日の揚げ物
例 県魚グルクン 磯部チーズ揚げ 蟹湯葉薯蕷

式の寿司

本鮪中トロ
洗物

宮古島産 車海老
玄界灘産 穴子
玉子

留碗

宮古島産鮪のつみれ汁 宮古味噌仕立て

蒸し物

本日の茶碗蒸し

水菓子

吉祥胡麻プリン 黒蜜ときな粉

吉祥 春メニュー 3月1日～5月31日

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
熊本産牛サロイン	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

吉祥 春メニュー 3月1日～5月31日

しゃぶしゃぶ御膳 8,800円(税込)



旬の先付	季節の小鉢	
鍋具	和牛 一〇〇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)	
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
熊本産牛サロイン	二二〇g	四、四〇〇円
野菜盛り合わせ		一、五四〇円
鍋具		四四〇円
宮古そば		四四〇円

すき焼き御膳 8,800円(税込)



旬の先付	季節の小鉢	
鍋具	和牛 一〇〇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)	
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
熊本産牛サロイン	二二〇g	四、四〇〇円
野菜盛り合わせ		一、五四〇円
鍋具		四四〇円
宮古そば		四四〇円

吉祥 春メニュー 3月1日～5月31日

しゃぶしゃぶ会席 13,200円(税込)



時季と 島の彩5種	宮古鮪オイル漬け 葉山葵海ぶどう 人参しりしり サーモン錦巻き 宮古野菜のお浸し 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
水の菓子	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
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)



時季と 島の彩5種	宮古鮪オイル漬け 葉山葵海ぶどう 人参しりしり サーモン錦巻き 宮古野菜のお浸し 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
水の菓子	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
鰹鮓	四四〇円
宮古そば	四四〇円