COURSE MENU

琉球DINING

TASTE

出汁のこだわり

じっくり時間をかけて凝縮させた深みのある豚出汁

試行錯誤を繰り返し配合した４種類の鰹節と昆布・干し椎茸

こだわりのお出汁を味わう絶品しゃぶしゃぶ

野菜と肉の旨味が加わることで

出汁の香りとコクが引き立つ“最高のお出汁”が完成し

〆の麺まで味わい尽くす

最後の一滴まで飽きることなくお愉しみいただける

唯一無二の本格しゃぶしゃぶです

あぐー豚コース
Agu Course

さっぱりとした旨味が特徴の「あぐー豚」を味わう

¥6,000

紅芋のポタージュ
Purple Sweet Potato Potage

5種類のピンチョスアソート
5kinds of Pinchos Assortments

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー
Special Goya Champuru

沖縄彩り箱8品
Okinawan Cuisine Box (8kinds)

2つの選べるメイン
Main Dish (you may choose one)

濃厚鰹出汁の
あぐーしゃぶしゃぶ
〆の沖縄そば
Agu Pork Shabu-shabu (served with Soba)

県産和牛のすき煮
〆のおうどん
Local Wagyu Beef Sukiyaki (served with Udon)

イチゴのエスプーマパンナコッタ
Strawberry Espuma Panna Cotta

コーヒー Coffee　または or　紅茶 Tea

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10% のサービス料を頂戴いたします。
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

やいま牛コース
Yaima Course

しっかりとした食感と、旨味が凝縮した「やいま牛」を愉しむ

¥7,000

紅芋のポタージュ
Purple Sweet Potato Potage

5 種類のピンチョス
5kinds of Pinchos Assortments

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー
Special Goya Champuru

沖縄彩り箱 8 品
Okinawan Cuisine Box (8kinds)

2 つの選べるメイン
Main Dish (you may choose one)

濃厚鰹出汁のやいま牛と
あぐーしゃぶしゃぶ
〆の沖縄そば
Yaima Beef and Agu Pork Shabu-shabu
(served with Soba)

やいま牛とあぐーのすき煮
〆のおうどん
Yaima Beef Sukiyaki (served with Udon)

琉球菓子タンナファクルーのテリーヌショコラ
Okinawa Sweet and Chocolate Terrine

コーヒー Coffee　または or　紅茶 Tea

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10% のサービス料を頂戴いたします。
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

石垣牛コース
Ishigaki Course

口の中で溶けるような柔らかさと甘みのある味わいの「石垣牛」を堪能する

¥8,500

紅芋のポタージュ
Purple Sweet Potato Potage

5種類のピンチョス
5 kinds of Pinchos Assortments

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー
Special Goya Champuru

沖縄彩り箱8品
Okinawan Cuisine Box (8kinds)

3つの選べるメイン
Main Dish (you may choose one)

濃厚鰹出汁の石垣牛と
あぐーしゃぶしゃぶ
〆の沖縄そば
Yaima Beef and Agu Pork Shabu-shabu
(served with Soba)

石垣牛とあぐーすき鍋
〆のおうどん
Yaima Beef & Agu Pork Sukiyaki
(served with Udon)

石垣牛のロースト
パイナップル甘たれ
Roasted Ishigaki Beef with Pineapple Sauce

2つの選べるデザート
Desert (you may choose one)

イチゴのエスプーマパンナコッタ
Strawberry Espuma Panna Cotta

琉球菓子タンナファクルーの
テリーヌショコラ
Okinawa Sweet and Chocolate Terrine

コーヒー Coffee　または or　紅茶 Tea

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10% のサービス料を頂戴いたします。
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

A LA CARTE MENU

琉 球 D I N I N G

TASTE

前菜・逸品料理
Appetizer / Specialty Dishes

ジーマーミ豆腐の冷ややっこ ¥600
SJimami Peanut Tofu

沖縄の郷土料理であるジーマーミ豆腐を
甘味のあるたれと愉しむ冷ややっこで

沖縄県産 太水雲酢 ¥650
Okinawan Seaweed

沖縄の磯の香りを愉しめるもずく酢

琉球うさち ¥650
Okinawan Vegetable Pickles

沖縄の方言で「酢の物」を意味しており
お祝いの席などで食べられる琉球料理のひとつ

うむくじアンダギー ¥700
Okinawan Sweet Potato Cake

モチモチしたお持ちのような食感と
紅芋の香りが特徴の沖縄郷土料理

海ぶどう シークァーサーポン酢 ¥900
Sea grapes with Shikuwasa Ponzu

沖縄名物海ぶどうの食感を愉しむ一品

県産まぐろの黒糖バルサミコ醤油 ¥950
Tuna with Original Soy Sause

新鮮な生まぐろに黒糖のまろやかなコクと
バルサミコの酸味を効かせた醤油を合わせました

しっとり鶏もも肉のあんだんすー味噌 ¥950
Steamed Chicken with Okinawan Miso Sauce

低温でじっくり調理した柔らかな蒸し鶏を
沖縄の甘辛く濃い味付けのあんだんすー味噌と
ともにお召し上がりください

沖縄前菜盛り合わせ

紅豚ローストポーク 白胡麻たれ ¥1,100
Roasted Pork with White Sesame Sauce

やわらかでジューシーな肉質の紅豚を
胡麻の風味豊かなたれとともに

やんばるスギのカルパッチョ ¥1,200
Cobia Carpaccio with Tosa Vinegar Jelly

やんばるで獲れた新鮮なスギに
まろやかな酸味とかつおのうま味が効いた
土佐酢ジュレを合わせた一品

季節野菜のいなむるちタルタルディップ ¥1,300
Seasonal Vegetables Dip with Miso Sauce

甘くこってりとした風味のいなむるち味噌を
タルタルソースにアレンジした
季節野菜を愉しむ逸品

沖縄前菜盛り合わせ ¥2,300
Okinawan Appetizer Platter

沖縄食材を TASTE 仕立てにアレンジ

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー ¥800
Special Goya Champuru

出汁の旨味を染み込ませたゴーヤーと豚肉を
炒めた TASTE オリジナルの一品

本日の鮮魚の唐揚げ ¥1,200
Today's Fresh Fried Fish

その日仕入れた鮮魚に生姜とにんにくで
より旨味挽き立てた特製唐揚げ

泡盛残波の三枚肉煮つけ ¥1,300
Pork Belly Simmered in Awamori

泡盛残波で柔らかく煮込んだ三枚肉の煮つけ
濃厚な味にからしのピリッとした辛さと風味が
アクセントになる一品

出汁香るゴーヤーちゃんぷるー

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10% のサービス料を頂戴いたします。
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

メインディッシュ
Main Dishes

濃厚な出汁の旨味で堪能する、
TASTE でしか味わえない究極のあぐーしゃぶしゃぶ

あぐーしゃぶしゃぶ ¥3,400
Agu Pork Shabu-Shabu

県産和牛サーロインとあぐーしゃぶしゃぶ ¥4,000
Local Wagyu Sirloin and Agu Pork Shabu-Shabu

やいま牛サーロインとあぐーしゃぶしゃぶ ¥4,200
Yaima Beef Sirloin and Agu Pork Shabu-Shabu

石垣牛サーロインとあぐーしゃぶしゃぶ ¥4,500
Ishigaki Beef Sirloin and Agu Pork Shabu-Shabu

お野菜盛り合わせ・〆の沖縄そばが付いております

お肉に染み込んだ濃厚な割下と野菜の旨味に、
卵のまろやかさが程よい甘みを引き立てるあぐーすき煮

あぐーすき煮 ¥3,400
Agu Pork Sukiyaki

県産和牛サーロインとあぐーすき煮 ¥4,000
Local Wagyu Sirloin and Agu Pork Sukiyaki

やいま牛サーロインとあぐーすき煮 ¥4,200
Yaima Beef Sirloin and Agu Pork Sukiyaki

石垣牛サーロインとあぐーすき煮 ¥4,500
Ishigaki Beef Sirloin and Agu Pork Sukiyaki

お野菜盛り合わせ・生卵・〆のおうどんが付いております

しゃぶしゃぶ・すき煮の追加のお肉 Add-ons

お野菜盛り合わせ ¥800
Assorted Vegetables

あぐーうで肉 80g ¥800
Agu Pork Shoulder

あぐーバラ肉 80g ¥1,000
Agu Pork Belly

県産和牛サーロイン 80g ¥1,850
Local Wagyu Sirloin

やいま牛サーロイン 80g ¥2,300
Yaima Beef Sirloin

石垣牛サーロイン 80g ¥2,600
Ishigaki Beef Sirloin

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10% のサービス料を頂戴いたします。
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.

メインディッシュ
Main Dishes

石垣牛のうま味が引き立つよう
作られたパイナップルの甘たれを、
焼きたてのお肉にかけて完成する一品

石垣牛ロースト　パイナップル甘たれ　¥3,500
Roasted Ishigaki Beef with Pineapple Sauce

お好みでわさびやハイビスカス塩を付けてお召し上がりください

デザート
Dessert

イチゴのエスプーマ　パンナコッタ　¥700
Strawberry Espuma Panna Cotta

イチゴ風味のパンナコッタに、イチゴベースの少し酸味をきかせた
ふわふわのエスプーマに、カカオ黒糖でアクセントをつけた軽い
口当たりのデザート

琉球菓子タンナファクルーのテリーヌショコラ　¥800
Okinawa Sweet and Chocolate Terrine

琉球王朝時代から親しまれている黒糖菓子の
「タンナファクルー」にエスプレッソを染み込ませ、
濃厚なテリーヌショコラとサンドした大人なデザート

バスクチーズケーキ　¥1,000
Basque Cheesecake

なめらかな口当たりのバスクチーズケーキに、サクッと軽いながらも
優しい甘さの伝承手作り「ちんすこう」を合わせました
グランマルニエのオレンジ香る生クリームとともにお召し上がりください

※記載の料金には消費税が含まれております。別途10% のサービス料を頂戴いたします。
※All listed prices are including tax. 10% service charge will be charged in addition to the listed price.