

和食ディナーメニュー

開催期間：2025年9月5日～2025年11月2日 営業日：金・土曜日

※特別営業日 9/14・10/12・11/2 ※臨時休業日 9/27

9/12～9/14 は 7 周年ディナー限定メニューでのご案内となります（別ページ掲載）

■鰻重御膳 4,000 円

先 付	二種盛り
造 り	二種盛り
主 菜	鰻重
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	天婦羅盛り合わせ
止 碗	赤だし仕立て
甘 味	季節の甘味

■登輝御膳 6,000 円

先 付	季節の前菜盛り合わせ
造 り	三種盛り
煮 物	あぐー豚の豆乳鍋
焼 物	銀鱈西京焼き ローストビーフ
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	イトヨリゆかり揚げ 他野菜
食 事	鞍馬御飯
止 碗	合わせ味噌仕立て
甘 味	季節の甘味

■県産和牛とあぐー豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600 円 （2名様より予約受）

先 付	本日の小鉢二種
造 り	三種盛り
お 鍋	県産和牛（150g）／あぐー豚（100g） 白菜／春菊／水菜／えのき／豆腐／長葱／椎茸
食 事	うどん
甘 味	季節の甘味

【お肉追加】 県産和牛（100g）2,700 円／あぐー豚（100g）1,650 円

■お子様御膳 2,400 円

海老フライ／フライドポテト／チキン唐揚げ
ハンバーグ／サイコロステーキ／茶碗蒸し／俵御飯
汁物／デザート／ソフトドリンク 1 ドリンク付

夏期限定「居酒屋アラカルトメニュー」 7/18～9/26迄

料理長が厳選した旬の食材を使い、会席料理で培った技で丁寧に仕上げた
沖縄居酒屋アラカルトメニューをこの夏限定でご提供！

定番のチャンプルーやラフテーはもちろん、料理長特製の出汁巻き玉子や、
新鮮な魚介を使ったお造り・地元で人気の糰屋さんの塩糰で仕上げた
若鳥唐揚げなど、幅広いメニューを取り揃えております。

※9/12～9/14 は 7 周年限定セットメニューのみの営業となります。

【メニュー一例】

・ゴーヤーチャンプルー	1,300 円		
・麩チャンプルー	1,300 円		
・海ぶどう	600 円		
・首里味噌ラフテー	1,300 円		
・やわらかテビチ	1,300 円		
・お造り三点盛	1,500 円		
・塩糰の若鳥唐揚げ	1,200 円		
・沖縄そば	1,200 円	など	詳細別メニュー掲載

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。