

沖縄焼肉

Okinawa Yakiniku

琉 仙

Ryu-sen

ワイングラス
Wine Glass

White Wine	
ロス モノリス アイレン ベルデホ (辛口) Los Molinos Ayrum-Verdejo/ Spein	¥700
Red Wine	
ロス モノリス テンブラニーリョ (ミディアムボディ) Los Molinos Tempranillo/ Spein	¥700
Sparkling	
アイラム スパークリング ブリュット (辛口) Ayrum Sparkling Brut/ Spein	¥1,000

ワインボトル
Wine Bottle

White Wine	
ソルデ エスパーニャ ブランコ (辛口) Sol De Espana Blanco/ Spein	¥3,500
フィロンドール (やや辛口) Filondol/ France	¥4,500
エル コト ブランコ (辛口) El Coto Blanco/ Italy	¥6,500
Red Wine	
ボルゴ サンレオ ロッソ (ミディアムボディ) Borgo Sanleo Rosso/ Italy	¥3,500
フィロンルージュ (ミディアムボディ) Filon Rouge/ France	¥4,500
ジュナール メルロー (ミディアムボディ) Jenaral Merlot/ France	¥6,800
Sparkling	
アイラム スパークリングブリュット (辛口) Ayrum Sparkling Brut/ Spein	¥3,500
ガンチア ブリュット スプマンテ (辛口) Gancia Brut/ Italy	¥5,500

料金には10%のサービス料と消費税が加算されています。表記はお支払い金額です。
Charges include a 10% service charge and the goods and services tax. This is the total bill amount.

琉球コース Ryu-kyu Course

¥ 6,500 / お一人様

本日のアミューズ
Today's Amuse

沖縄小鉢3種
Okinawan Small Bowl 3Kinds

島野菜のプチサラダ
Island Vegetable Salad with Original Dressing

和牛特上赤身肉2種 塩
Domestic Top Beef Lean 2 Kinds of Salt

焼きパイナップル&あぐー豚バラとロース サンチュとマンゴーサルサソースで
Grilled Pineapple & Agu Pork (Sanchu/with Mango Salsa)

自家製タレに漬けた和牛サイコロステーキ
Marinated Wagyu Beef Steak Diced

メの沖縄冷麺 沖縄彩園のキムチ添え
Okinawan Cold Noodles with Okinawan Vegetable Kimchi

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

※白米（小）はお好みのタイミングでお声がけください。
White Rice (small) Please let us know when you would like it served.
※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
Menu items may change depending on produce availability.

琉仙コース Ryu-sen Course

¥ 8,500 / お一人様

本日のアミューズ
Today's Amuse

沖縄小鉢3種
Okinawan Small Bowl 3Kinds

島野菜のプチサラダ
Island Vegetable Salad with Original Dressing

和牛タン塩 和牛ハラミ塩 2種盛り
Wagyu Tongue / Wagyu Outside Skirt with Salt

和牛特上赤身肉2種 塩
Wagyu Top Beef Lean 2 Kinds of Salt

焼きパイナップル&あぐー豚バラとロース サンチュとマンゴーサルサソースで
Grilled Pineapple & Agu Pork (Sanchu/with Mango Salsa)

自家製タレに漬けた和牛サイコロステーキ
Marinated Wagyu Beef Steak Diced

和牛特上霜降り肉2種盛り 島野菜添えて タレ
Wagyu Top Beef Lean 2 Kinds of Sauce with Okinawan Vegetables

メの沖縄冷麺 沖縄彩園のキムチ添え
Okinawan Cold Noodles with Okinawan Vegetable Kimchi

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

※白米（小）はお好みのタイミングでお声がけください。
White Rice (small) Please let us know when you would like it served.
※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
Menu items may change depending on produce availability.

キッズメニュー Kids Menu

■キッズ焼肉 ¥2,600 ※7歳～12歳対象

サラダ
Salad

ソーセージ
Sausage

あぐー豚
Agu Pork

国産上赤身肉
Domestic Top Beef Lean

白飯
Rice

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

ジュース
Juice

■キッズセット ¥1,050 ※6歳以下

島野菜
Okinawan Vegetables

ソーセージ
Sausage

国産赤身肉
Domestic Top Beef Lean

白飯
Rice

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

ジュース
Juice

本日のアミューズ
Today's Amuse

沖縄小鉢3種
Okinawan Small Bowl 3Kinds

島野菜のプチサラダ
Island Vegetable Salad with Original Dressing

和牛タン塩 和牛ハラミ塩 2種盛り
Wagyu Tongue / Wagyu Outside Skirt with Salt

和牛特上赤身肉2種 塩
Wagyu Top Beef Lean 2 Kinds of Salt

焼きパイナップル&あぐー豚バラとロース サンチュとマンゴーサルサソー
Grilled Pineapple & Agu Pork (Sanchu/with Mango Salsa)

自家製タレに漬けた和牛サイコロステーキ
Marinated Wagyu Beef Steak Diced

和牛特上霜降り肉2種盛り 島野菜を添えて タレ
Wagyu Top Beef Lean 2 Kinds of Sauce with Okinawan Vegetables

和牛トリュフすき焼き
Wagyu Beef Truffle Grilled Sukiyaki

メの沖縄冷麺 沖縄彩園のキムチ添え
Okinawan Cold Noodles with Okinawan Vegetable Kimchi

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

※白米(小)はお好みのタイミングでお声がけください。

White Rice(small) Please let us know when you would like it served.

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

Menu items may change depending on produce availability.

ビール Beer		泡盛 Awamori		ソフトドリンク Soft Drinks	
オリオン生ビール Orion Drft Beer	¥900	残波 白 25度 ZANPA SHIRO	¥700	シークワーサージュース Okinawan Lime Citrus Juice	¥680
オリオン75ビール 小瓶 75 (Nago) Beer	¥950	残波 黒 30度 ZANPA KURO	¥700	マンゴージュース Mango Juice	¥680
オリオンザプレミアム 小瓶 Orion Beer Premium (Small Bottle)	¥950	龍ゴールド 25度 Tatsu Gold	¥800	パイナップルジュース Pineapple Juice	¥680
オリオンクリアフリー 小瓶 (ノンアルコール) ORION Clear-Free (Small Bottle Non Alc)	¥950	くらブラック 3年古酒 30度 KURA-Black 3years	¥850	オレンジジュース Orange Juice	¥600
ハイボール・ウィスキー・サワー Highball・Whisky・Sour		琉球王朝特選古酒 30度 RYUKYUOUCHOU	¥850	コーラ Pepsi	¥600
角ハイボール Kaku Whisky and Soda	¥700	古都首里 10年古酒 KOTOSYURI 10 years	¥1,000	ジンジャーエール Ginger Ale	¥600
知多ハイボール Chita Whisky and Soda	¥950	北谷長老 13年古酒 Chatan Choro 13 years	¥1,300	烏龍茶 Oolong Tea	¥600
沖縄ハブハイボール Habu Awamori and Soda	¥800	おもろ 21年古酒 35度ボトル Omoro 21 years	¥2,300	沖縄さんぴん茶 Jasmine Tea	¥600
沖縄ブルー Okinawa Blue Rice Whisky	¥1,700				
シークワーサーサワー Okinawan Lime Citrus Sour	¥700	梅酒 Plum Wine			
WATTA パイナップルサワー Pineapple Sour	¥700	請福梅酒	¥800		
さんぴんハイ Jasmine Tea&Shochu	¥700	S EIFUKU Plum Wine			
ウーロンハイ Oolong &Shochu	¥700	請福ゆず酒	¥800		
		SEIFUKU Yuzu Wine			
		請福シークワーサー酒	¥800		
		SEIFUKU Okinawan Lime Citrus Wine			
		請福グレープフルーツ酒	¥800		
		SEIFUKU Grapefruit Wine			

グラス：ロック・水割り・ソーダ
Glass：Lock・Water・Soda

料金には10%のサービス料と消費税が加算されています。表記はお支払いの金額です。
Charges include a 10%service charge and the goods and services tax.This is the total bill amount.

プレミアムコース Premium Course

¥12,600 / お一人様

本日のアミューズ
Today's Amuse

沖縄小鉢3種
Okinawan Small Bowl 3Kinds

島野菜のプチサラダ
Island Vegetable Salad with Original Dressing

和牛タン塩 和牛ハラミ塩 2種盛り
Wagyu Tongue / Wagyu Outside Skirt with Salt

和牛特上赤身肉2種 塩
Wagyu Top Beef Lean 2 Kinds of Salt

焼きパイナップル&あぐー豚バラとロース サンチュとマンゴーサルサソースで
Grilled Pineapple & Agu Pork (Sanchu/with Mango Salsa)

自家製タレに漬けた和牛サイコロステーキ
Marinated Wagyu Beef Steak Diced

和牛特上霜降り肉2種盛り 島野菜を添えて タレ
Wagyu Top Beef Lean 2 Kinds of Sauce with Okinawan Vegetables

和牛トリュフすき焼き
Wagyu Beef Truffle Grilled Sukiyaki

メの沖縄冷麺 沖縄彩園のキムチ添え
Okinawan Cold Noodles with Okinawan Vegetable Kimchi

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

※白米（小）はお好みのタイミングでお声がけください。

White Rice(small)Please let us know when you would like it served.

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

Menu items may change depending on produce availability.