

# かりゆし

## Kariyushi

### 前菜

沖縄鮮魚のお造り琉球前菜

Okinawan Fresh Fish Sashimi – Ryukyu-Style Appetizer

### 鉄板前菜

シェフおすすめ鉄板前菜

Chef's Recommended Teppan Appetizer

### 魚介料理

沖縄県産車海老と近海魚ブイヤベース または  
オマール海老と鮮魚の包み蒸し + ¥2,800

Okinawan Tiger Prawn and Local Fish Bouillabaisse or  
Steamed Lobster and Fresh Fish en Papillote + ¥2,800

### 野菜

沖縄焼き野菜の盛り合わせ

Assorted Grilled Okinawan Vegetables

### お肉料理

沖縄県産黒毛和牛フィレ80g(¥25,000) または  
沖縄県産黒毛和牛サーロイン80g(¥22,000)

Okinawan Black Wagyu Tenderloin 80g(¥25,000) or Sirloin 80g(¥22,000)

海ぶどう茶漬け または ガーリックライス

Sea Grapes Ochazuke or Garlic Rice

### デザート

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

お選びいただくお肉料理により、コース料金が異なります

Please note that the course price varies depending on the meat dish you select.