

期間限定 松阪牛・石垣牛コース

Limited-Time Matsusaka Beef & Ishigaki Beef Course

期間限定 4/28～7/20

Limited Time

日本が誇る和牛を恩納村の夜に饗宴

Experience Japan's proud wagyu in an unforgettable Onna evening.



鉄板焼きコース

Teppanyaki Dining Course

松阪牛ステーキディナー

Matsusaka Beef Steak Dinner

¥28,000～¥30,000

フレンチコース

French Dining Course

石垣牛ステーキコース ¥11,000

Ishigaki Beef Steak Course

松阪牛ステーキコース ¥14,300

Matsusaka Beef Steak Course

石垣牛 特徴と味わい

石垣牛は、温暖な沖縄の気候でストレス少なく育てられるため、脂身が多すぎず甘みのある風味豊かな肉質が特徴です。霜降りと赤身のバランスが良く、焼肉やステーキ、握り寿司など様々な料理で楽しめます。

松阪牛 特徴と味わい

松阪牛は霜降り肉が特徴で、「肉の芸術品」と称されるほどの美味しさを誇ります。肥育には稲わら、大麦、ふすま、大豆粕などを中心とした飼料が与えられ、牛の食欲増進のためにビールや焼酎でのマッサージが行われることもあります。脂肪は不飽和脂肪酸が豊富で、舌触りが滑らかでとろけるような食感が特徴です。

〒904-0401

沖縄県国頭郡恩納村名嘉真ヤーシ原2592-40

沖縄かりゆしリゾートエグゼス恩納 内

ダイニング天

18:00～22:00(21:00ラストオーダー)



WEB予約はQRから

お電話での予約はこちら

TEL098-967-7500

