

Ishigaki Wagyu Beef Steak Course

石垣牛ステーキコース

Hors-d'œuvre

Churaumi-Inspired Colorful Salad with Okinawan Sea Grapes

美ら海の彩りサラダ 海ぶどう添え

Soupe

Velouté of Yanbaru Vegetables, Rich in Umami Essence

やんばる旨味たっぷり野菜スープ

Viande

Grilled Ishigaki Wagyu Beef Steak with Roasted Island Vegetables

石垣牛のステーキ 島野菜のオーブン焼き

Dessert

Tropical Sorbet

南国シャーベット

Drink

Coffee or Tea of Your Choice

コーヒーまたは紅茶

¥ 11,000

Matsusaka Wagyu Beef Steak Course

松阪牛ステーキコース

Hors-d'œuvre

Churaumi-Inspired Colorful Salad with Okinawan Sea Grapes

美ら海の彩りサラダ 海ぶどう添え

Soupe

Velouté of Yanbaru Vegetables, Rich in Umami Essence

やんばる旨味たっぷり野菜スープ

Viande

Grilled Matsusaka Wagyu Beef Steak with Roasted Island Vegetables

松阪牛のステーキ 島野菜のオーブン焼き

Dessert

Tropical Sorbet

南国シャーベット

Drink

Coffee or Tea of Your Choice

コーヒーまたは紅茶

¥ 14,300

松阪牛ステーキディナー

Matsusaka Wagyu Beef Steak Dinner

先付

始めの一品

Amuse-Bouche

前菜

真鯛の昆布メ キャビア添え

Sea Bream Cured with Kombu, Served with Caviar

サラダ

かりゆしサラダ

Seasonal Salad, Kariyushi Style

野菜

季節の焼き野菜

Grilled Seasonal Vegetables

お肉料理

極上松阪牛ロースステーキ 100g ￥30,000

Finest Matsusaka Beef Loin Steak

極上松阪牛ロース50g & 石垣牛ロース50g 食べ比べ ￥28,000

Tasting of Finest Matsusaka and Ishigaki Beef Loin

海ぶどう茶漬け または ガーリックライス ￥1,600

Sea Grapes Ochazuke or Garlic Rice ￥1,600

デザート

沖縄デザート

Okinawan-Style Dessert

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.