

# Yanbaru Course

やんばる

## 12,000yen

### Appetizer / 前菜

ミミガーキムチ  
*Mimiga Kimchi*  
島豆腐の冷奴  
*Chilled Okinawan Tofu*

もずく胡瓜  
*Mozuku Cucumber*  
本日のお漬物  
*Today's Pickles*

### Salad / サラダ

県産野菜と南国フルーツのアイランドサラダ 沖縄塩ドレッシング  
*Island Salad with Okinawan Vegetables  
and Tropical Fruits Okinawan Salt Dressing*

### Main / メイン

赤海老  
*Red Prawn*  
沖縄県産本日の鮮魚  
*Fresh Fish of the day from Okinawa*  
ミミガーチョリソー  
*Mimiga Chorizo*  
やんばる鶏もも肉  
*Yanbaru Chicken Thigh*  
アグー豚ロース  
*Agu Pork Loin*  
骨付きカルビ  
*Beef Boned Rib*  
季節野菜のブロシェット  
*Brochette of Seasonal Vegetables*  
焼きおにぎり  
*Grilled Onigiri*

### Sauce / ソース

フーチバーチミチュリソース  
*Mugwort Chimichurri*  
自家製コーラBBQソース  
*Homemade Coke BBQ Sauce*  
葱塩麴レモンだれ  
*Lemon Sauce with Leek and Salt*

シークァーサーポン酢  
*Shikuwasa Ponzu Sauce*  
あっちゃんの塩  
*Okinawan Sea Salt*

### Dessert / デザート

ブルーシールカップアイスクリーム  
*Blue Seal Cup Ice Cream*

# Sesoko Course

瀬底

## 15,000yen

### Appetizer / 前菜

ミミガーキムチ  
*Mimiga Kimchi*  
島豆腐の冷奴  
*Chilled Okinawan Tofu*

もずく胡瓜  
*Mozuku Cucumber*  
本日のお漬物  
*Today's Pickles*

### Salad / サラダ

県産野菜と南国フルーツのアイランドサラダ 沖縄塩ドレッシング  
*Island Salad with Okinawan Vegetables  
and Tropical Fruits Okinawan Salt Dressing*

### Main / メイン

赤海老  
*Red Prawn*  
殻付き帆立貝  
*Scallops*  
サザエ壺焼き  
*Turban Shell*  
やんばる鶏もも肉  
*Yanbaru Chicken Thigh*  
あぐー豚ロース  
*Agu Pork Loin*  
骨付きカルビ  
*Beef Rib*  
もとぶ牛サーロイン  
*Motobu Sirloin*  
季節野菜のブロシェット  
*Brochette of Seasonal Vegetables*  
焼きおにぎり  
*Grilled Onigiri*

### Sauce / ソース

フーチバーチミチュリソース  
*Mugwort Chimichurri*  
自家製コーラBBQソース  
*Homemade Coke BBQ Sauce*  
葱塩麴レモンだれ  
*Lemon Sauce with Leek and Salt*

シークァーサーポン酢  
*Shikuwasa Ponzu Sauce*  
あっちゃんの塩  
*Okinawan Sea Salt*

### Dessert / デザート

ブルーシールカップアイスクリーム  
*Blue Seal Cup Ice Cream*

# Sesoko Course

珊瑚

## 20,000yen

### Appetizer / 前菜

ミミガーキムチ  
*Mimiga Kimchi*  
島豆腐の冷奴  
*Chilled Okinawan Tofu*

もずく胡瓜  
*Mozuku Cucumber*  
平良商店日替わりお漬物  
*Taira Shoten Daily Pickles*

### Salad / サラダ

県産野菜と南国フルーツのアイランドサラダ 沖縄塩ドレッシング  
*Island Salad with Okinawan Vegetables  
and Tropical Fruits Okinawan Salt Dressing*

### Main / メイン

オマール海老半身  
*Lobster 200g*  
ASC 殻付きアワビ  
*Abalone 120g*  
サザエ壺焼き  
*Turban Shell 1160g*  
やんばる鶏もも肉  
*Yanbaru Chicken Thigh 100g*  
あぐー豚ロース  
*Agu Pork Loin 100g*  
骨付きカルビ  
*Beef Boned Rib 70g*  
もとぶ牛サーロイン  
*Motobu Sirloin 70g*  
季節野菜のブロchette  
*Brochette of Seasonal Vegetables*  
山原キノコのホイル焼き  
*Grilled mushroom wrap*  
焼きおにぎり  
*Grilled Onigiri*

### Sauce / ソース

フーチバーチミチュリソース  
*Mugwort Chimichurri*  
自家製コーラBBQソース  
*Homemade Coke BBQ Sauce*  
葱塩麴レモンだれ  
*Lemon Sauce with Leek and Salt*

シークァーサーポン酢  
*Shikuwasa Ponzu Sauce*  
あっちゃんの塩  
*Okinawan Sea Salt*

### Dessert / デザート

ブルーシールカップアイスクリーム  
*Blue Seal Cup Ice Cream*

# Side Order

サイドオーダー

## Menu

# Kids course

キッズ

## 2,500yen

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| 赤海老 90g<br><i>Red Prawn</i>                                 | 500   |
| 沖縄県産 本日の鮮魚 60g<br><i>Fresh Fish of the day from Okinawa</i> | 1,400 |
| ミミガーチョリソー 80g<br><i>Mimiga Chorizo</i>                      | 900   |
| やんばる鶏もも肉 100g<br><i>Yanbaru Chicken Thigh</i>               | 1,400 |
| アグー豚ロース 100g<br><i>Agu Pork Loin</i>                        | 1,500 |
| 骨付きカルビ 70g<br><i>Boned Rib</i>                              | 750   |
| 殻付き帆立貝 70g<br><i>Scallops</i>                               | 450   |
| サザエ壺焼き 60g<br><i>Turban Shell</i>                           | 900   |
| もとぶ牛サーロイン 70g<br><i>Motobu Sirloin</i>                      | 3,800 |
| 白ご飯<br><i>Rice</i>                                          | 300   |

### Kids BBQ / キッズバーベキュー

チキンミートボールとミニトマト串  
*Chicken Meatball and Mini Tomato Skewers*

たこさんウィンナー  
*Sausage*

スマイルポテト  
*Potatoes*

ミニ照り焼きバーガー  
*Mini Teriyaki Burger*

コーン  
*Corn Cob*

焼きおにぎり  
*Grilled Onigiri*

マシュマロバナナ串  
*Marshmallow Banana Skewer*

ミニ焼きいも  
*Mini Baked Sweet Potatoes*

