

華(はな)

六〇〇〇円

食前盃

果実酢

先付け

ビーナツ豆腐

生姜

美味出汁

県産もずく酢 胡瓜

前菜

苦瓜寿司

スクガラス豆腐

塩豚

ミヌダル

紅芋アングギー

田芋艶煮

豆腐室

造り

本日の鮮魚盛り合せ

あしらい一式

煮物

豚角煮

季節の野菜煮

青味

辛子

合肴

赤マチゆし豆腐蒸し

アーサ餡かけ 洗い葱

揚げ物

高砂梅香揚げ

レモン

香り塩

鳥ラッキョウ

県産青菜

冷皿

ミニガーサラダ

ポン酢ドレッシング

海ぶどう 彩野菜

香の物

三種盛り

御食事

沖繩風炊き込みご飯

留め椀

豚中味汁

水菓子

本日の水菓子

*国産米を使用しています。

*仕入れ等の都合により、食材を変更する場合があります。

予め御了承下さいませ。



HANA ¥6,000

Pre Dinner Drink

Fruit Vinegar

Sakizuke

Peanut Tofu with Japanese Dashi(soup stock)
Vinegared Okinawa Mozuku Seaweed

Appetizer

Bitter Melon, Sushi Young Mottled Spinefoot Pickled In Salt On Tofu
Salted Pork, Mindaru:Thinly Sliced Steamed Pork With Black Sesami
paste on it, Purple Potato Okinawan Style Donut,
Simmered Okinawan Taimo,Tofuyo:Fermented Tofu

Tsukuri:Raw Fish

Today's Assorted Fresh Sashimi Plate

Simmered Dish

Braised Pork Belly With Seasonal Vegetables

Steamed Dish

Okinawan Local Fish Akamachi Snapper with Yushi Tofu Starchy Sauce

Deep Fried Dish

Takasago Fish with Sour Plum,Lemon,Flavored Salt,
Island shallots,Local Green

Cold Dish

Pig Ears Salad With Ponzu Dressing,Umibudo On Top

Pickles

3kinds Of Vegetables

Rice

Okinawan Style Steamed Rice with Vegetables

Soup

Pig's Internal Organ Soup

Dessert

Today's Dessert

*Please note,the menu is subject to change depending on market availability

