

得々ディナー 《Tokutoku》  
Special Course  
套餐

什錦拼盤	前菜盛合わせ Assorted Appetizers
海蘊干貝湯	干し貝柱とモズクのとろみスープ Dried Scallops and Okinawan "Mozuku" Seaweed Soup
点心三種	点心3種の盛り合わせ Assorted 3 Kinds of Dim Sum
煎金胞魚	県産マグロのレアステーキ甜醤油ソースがけ Lightly Seared Okinawan Tuna with Sweet Soy Glaze
琉球醪醋阿古猪肉	県産あぐー豚肉の県産もろみ酢入り黒酢酢豚 Sweet and Sour Okinawan Agu Pork with Local Moromi Vinegar and Black Vinegar
羊肉麻婆豆腐	ラム肉入り麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Minced Lamb in Chili Sauce
酥葱炒飯	揚げ葱の炒飯 Fried Rice with Crispy Leeks
甜點二品	デザート Dessert

お一人様/Per Person  
6,800

追加料金で下記のお得な飲み放題（2時間）もご準備しております。  
We also offer the following all-you-can-drink 2Hours options for an additional fee

お一人様 2000円 Additional charge 2,000 per person

ビール（中瓶） / 泡盛 / ハイボール / ワイン（赤・白）  
Bottle Beer / Awamori / Scotch & Soda / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ プーアール茶  
Orange / Oolong Tea / Cola / Puerh Tea

+

追加 お一人様 800円 Additional charge 800 per person

紹興酒 呉越人家10年 / 梅酒 / 杏露酒 / ジントニック / モスコミュール  
Shaoxing Chiew 10 years / Plum Wine / Xing lù Chiew / Gin and Tonic / Moscow Mule

※お選びいただく飲み放題は、テーブル毎に同じプランをご注文お願い致します。  
※For all-you-can-drink options, please order the same plan for each table

- \* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
- \* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- \* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
- \* prices include 10% service charge and consumption tax.
- \* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- \* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税

クリスタルコース 《Crystal》  
Crystal Course  
水晶

美麗花拼	前菜の盛り合わせ Assorted Appetizers
銀魚蟹肉海菜羹	シラスとアオサ 蟹肉入りとろみスープ Whitebait and Aosa Seaweed with Crabmeat Soup
芦笋炒双鮮	海鮮2種とアスパラガスの塩炒め Sautéed 2 Kinds of Seafood and Asparagus with lightly Salt
香辣炸沖縄産牛腩	沖縄県産牛バラ肉の香り揚げ Spiced Fried Okinawan Beef Belly
黒醋阿古猪肉	沖縄県産あぐー豚ロースのオーブン焼き 特製黒酢ソース仕立て Oven-Roasted Okinawan Agu Pork Loin with Special Black Vinegar Sauce
沙茶鶏粒炒飯	沙茶醬風味の五目炒飯 Mixed Fried Rice with Sha Cha Flavor
甜點二品	マンゴープリンと菓子 Mango Pudding and Baked Treats

お一人様/Per Person  
10,000

追加料金で下記のお得な飲み放題（2時間）もご準備しております。  
We also offer the following all-you-can-drink 2Hours options for an additional fee

お一人様 2000円 Additional charge 2,000 per person

ビール（中瓶） / 泡盛 / ハイボール / ワイン（赤・白）  
Bottle Beer / Awamori / Scotch & Soda / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ プーアール茶  
Orange / Oolong Tea / Cola / Puerh Tea

+

追加 お一人様 800円 Additional charge 800 per person

紹興酒 呉越人家10年 / 梅酒 / 杏露酒 / ジントニック / モスコミュール  
Shaoxing Chiew 10 years / Plum Wine / Xing lù Chiew / Gin and Tonic / Moscow Mule

※お選びいただく飲み放題は、テーブル毎に同じプランをご注文お願い致します。  
※For all-you-can-drink options, please order the same plan for each table

- \* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
- \* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- \* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
- \* prices include 10% service charge and consumption tax.
- \* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- \* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税

居易園コース 《Kyo Garden》  
Kyo Garden Course  
居易園

六色拼盤	前菜6種の盛り合わせ Assorted Appetizers
蛤蜊竹筍湯	ハマグリとキノガサダケの蒸しスープ Double Boiled Clam and Kinugasa Mushroom Soup
金陵片皮鴨	北京ダック Pecking Duck
鼓汁蒸蚕豆阿古猪肉	あぐー豚バラ肉と空豆の豆鼓ソース蒸し Steamed Okinawan Agu Pork Belly and Fava Beans with Black Beans Sauce
石垣和牛炒白芦笋	石垣牛サーロインとホワイトアスパラガスのオイスターソース炒め Sautéed Okinawan Ishigaki Beef Sirloin and White Asparagus with Oyster Sauce
龍蝦鉗粉皮煲	オマール海老爪肉と板春雨の煮込み Braised Lobster Claw Meat and Flat Vermicelli
小干魚花椒炒飯	じゃこと山椒の炒飯 Fried Rice with Dried Whitebait and Japanese Pepper
甜點二品	タピオカとフルーツ入りマンゴーココナッツミルクと菓子 Tapioca and Fruit with Mango Coconut Milk and Baked Treats

お一人様/Per Person  
15,000

追加料金で下記のお得な飲み放題（2時間）もご準備しております。  
We also offer the following all-you-can-drink 2Hours options for an additional fee

お一人様 2000円 Additional charge 2,000 per person

ビール（中瓶） / 泡盛 / ハイボール / ワイン（赤・白）  
Bottle Beer / Awamori / Scotch & Soda / Wine (White / Red)  
オレンジ / ウーロン茶 / コーラ / プーアル茶  
Orange / Oolong Tea / Cola / Puerh Tea

+

追加 お一人様 800円 Additional charge 800 per person

紹興酒 呉越人家10年 / 梅酒 / 杏露酒 / ジントニック / モスコミュール  
Shaoxing Chiew 10 years / Plum Wine / Xing lù Chiew / Gin and Tonic / Moscow Mule

- \* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
- \* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- \* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
- \* prices include 10% service charge and consumption tax.
- \* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- \* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税

琥珀 <<Kohaku>>  
Amber Course  
琥珀

香檬甜菜凍官燕	ブラッディービーツとシークァーサーのジュレ 燕の巣のせ Bloody Beets and Okinawan Lemon Jelly with Bird's Nest
焼味拼盤	焼物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
炸魚漿釀羊肚菌捲	白身魚のすり身とアミガサ茸の揚げ物 Deep-Fried White Fish Paste and Morel Mushroom Roll
灌湯餃	居易園特製スープ蒸し餃子 Boiled Special Gyo-za Soup
蠔油鮑魚	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce
XO炒和牛柳	沖縄県産和牛フィレ肉のXO醬炒め Sautéed Okinawan Beef Fillet with XO Sauce
龍井龍蝦豆腐煲	イセエビと豆腐の龍井茶煮込み Longjing Tea- Braised Spiny Lobster with Bean Curd
黒松露炒飯	黒トリュフ入り炒飯 Fried Rice with Black Truffle
甜點二品	杏仁茶 と焼き菓子 Dessert

下記の中からお一人様1杯お選びくださいませ。  
Please you have a one drink choose per person from the list below

生ビール / スパークリングワイン / ワイン (赤・白)  
Orion Draft Beer / Sparkring Wine / Wine (White / Red)  
オレンジ ウーロン茶 コーラ シークァーサー  
Orange / Oolong Tea / Cola / Okinawa Lime

お一人様/Per Person  
20,000

- \* 食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
- \* 料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
- \* Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.
- \* prices include 10% service charge and consumption tax.
- \* 如有對食物過敏的客人、請務必在點餐前向餐廳工作人員申明
- \* 上述價格均已內含10%的服務費及消費税