

富士 Fuji
Japanese Restaurant

首里手桶膳 Shuri Teoke Set

季節の先附二種

Boiled snapper's roe ginger flavor served with Japanese pepper bud
Green tea flavored soymilk jelly served with bracken and wasabi

本日の椀物

Boiled sakura shrimp dumpling and canola flower

お造り

Sashimi

手桶入り焼八寸

Slow cooked whelk, grilled fish cake, japanese omelet,
simmered prawn and simmered duck breast

焚き合せ又は揚物

Pumpkin, baby potato, burdock root, bamboo shoot and snow peas
or tempura

白米又は、五穀米

Steamed rice or five kinds of grain rice

味噌椀、香の物

Miso soup, Japanese pickles

ペストリーシェフ特製デザート

Pastry chef special dessert



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

お一人様 ¥5,350
Per Person

※お一人様 800 円追加で、焚き合せと揚物をお付けすることができます。

※ You can assortment of simmered vegetables or tempura by adding 800 yen.

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

沖縄県産キビまる豚のTボーンカツ御膳 Okinawan “ Kibimaru-ton ” Pork Cutlet Set

小鉢
Amuse

お造り
Sashimi

サラダ
Green salad

キビまる豚Tボーンカツ 200g
“ Kibimaru-ton ” pork cutlet 200g

白米又は五穀米
Steamed rice or five kinds of grain rice

味噌椀
Miso soup

香の物
Japanese pickles

水菓子
Fruits



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

お一人様 ¥4,350
Per Person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

うな重御膳
Broiled Eel Bowl Set

小鉢

Amuse

お造り

Sashimi

うな重

Unajyu (Broiled Eel on rice)

味噌椀

Miso soup

香の物

Japanese pickles

水菓子

Fruits



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

お一人様 ¥4,350
Per Person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

県産和牛鉄板焼き御膳 Okinawan Black Beef Teppayaki Set

季節野菜の和え物
Japanese style tossed salad with seasonal vegetables

茶碗蒸し
Steamed egg custard

お造り三種盛り
Three kinds of sashimi with condiments

県産和牛 100g
Okinawan black beef 100g

白米又は、五穀米
Steamed rice or five kinds of grain rice

味噌汁、香の物
Miso soup, Japanese pickles

水菓子
Fruits



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

お一人様 ¥5,600
Per Person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

島鍋会席 しゃぶしゃぶ
“Shabu Shabu”
Okinawan Hot Pot Kaiseki Course

※ お二人様より承ります
※ We ask our guests to order more than two persons.

先付
Amuse

造り三点盛り
3 kinds of sashimi

焼八寸
Grilled dish “Hassun”
Chef’s selected seasonal dishes

あぐ一豚、沖縄県産和牛とあぐ一豚合盛り又は沖縄県産和牛
Aguu pork, Okinawan black beef and Aguu pork or Okinawan black beef

野菜、島豆腐
Vegetables, Okinawan local bean curd

沖縄そば又は雑炊
Okinawa soba noodle or rice porridge

水菓子
Fruits



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

	お一人様 Per Person
あぐ一豚	¥ 8,000
沖縄県産和牛とあぐ一豚合盛り	¥ 10,500
沖縄県産和牛	¥ 12,500

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

蒸籠会席 “ Seiro-Kaiseki ”

Steamed Beef and Pork slices with Vegetables in Bamboo Steamer Course

※ お二人様より承ります
※ We ask our guests to order more than two persons.

先付
Amuse

造り三点盛り
3 kinds of sashimi

焼八寸
Grilled dish “ Hassun ”
Chef’s selected seasonal dishes

あぐ一豚、沖縄県産和牛とあぐ一豚合盛り又は沖縄県産和牛
Aguu pork, Okinawan black beef and Aguu pork or Okinawan black beef

野菜、島豆腐
Vegetables, Okinawan local bean curd

白米又は、五穀米
Steamed rice or five kinds of grain rice

味噌椀、香の物
Miso soup, Japanese pickles

水菓子
Fruits



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

	お一人様 Per Person ¥ 8,000
あぐ一豚	
沖縄県産和牛とあぐ一豚合盛り	¥ 10,500
沖縄県産和牛	¥ 12,500

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

島鍋会席 すき焼き
“ Suki-yaki ”
Okinawan Hot Pot Kaiseki Course

※ お二人様より承ります
※ We ask our guests to order more than two persons.

先付
Amuse

造り三点盛り
3 kinds of sashimi

焼八寸
Grilled dish “ Hassun ”
Chef’s selected seasonal dishes

沖縄県産和牛
Okinawan black beef

野菜、島豆腐
Vegetables, Okinawan local bean curd

白米又は五穀米
Steamed rice or five kinds of grain rice

味噌椀、香の物
Miso soup, Japanese pickles

水菓子
Fruits



※ 写真はイメージです。 Sample Photo.

お一人様 ¥ 12,500
Per Person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。 The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。 We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

お子様弁当 Children's Special Box

焼物 Grilled dish

茶碗蒸し Steamed egg custard

揚物 Tempura

御飯 Steamed rice

味噌汁 Miso soup

香の物 Japanese pickles

※12歳以下のお子様と限らせていただきます。
※ Limited to children under 12 years old.



※ 写真はイメージです。Sample Photo.

お一人様 ¥1,700
Per Person

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 上記すべて国産米使用しております。We offer Japanese rice.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまで申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.

お品書き A la carte

沖縄そば
Okinawa soba noodle soup

※ 表示料金には税金とサービス料が含まれています。The price includes tax and service charge.

※ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

※ For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask Manager.