

Lunch Menu

首里御膳

Shuri Gozen

日本料理「富士」のお料理を存分に味わえるお勧めセットメニューです。

小鉢

季節の小鉢/Seasonal appetizer

造り

二種 妻一式/Assorted sashimi

温物

鶏つくねと里芋の小鍋/Simmered dish

焼物

白身魚蕗みそ焼き/Grilled fish

揚物

海老と山菜の天麩羅/Assorted Tempura

蒸物

茶碗蒸し/Steamed egg custard

食事

あぐー豚そぼろ丼 味噌汁 香の物/

Flavored ground pork with rice bowl, Miso soup, Japanese pickles

甘味

お楽しみデザート/Dessert

¥ 4,000



守礼弁当

Shurei Bento

造り

二種 妻一式/Assorted sashimi

温物

季節の炊き合わせ/Simmered dish

焼物

日替わり焼き魚/Daily grilled fish

揚物

天婦羅/Assorted Tempura

蒸物

茶碗蒸し/Steamed egg custard

食事

白飯又は五穀米 味噌汁 香の物/Rice or Mixed grain rice, Miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート/Dessert

¥ 3,200



※写真はイメージです。Image Photo.

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

天婦羅御膳

Tempura Gozen

小鉢

季節の小鉢/Seasonal appetizer

造り

二種 妻一式/Assorted sashimi

蒸物

茶碗蒸し/Steamed egg custard

天婦羅

海老 白身魚 野菜 5 種/Assorted Tempura

食事

白飯又は五穀米 味噌汁 香の物/Rice or Mixed grain rice, Miso soup, Japanese pickles

甘味

<u>ーー</u> デザート/ Dessert

¥ 3,500

沖縄県産美ら海まぐろのレアカツ御膳

Okinawan Chura-Umi Tuna Cutlet Gozen

小鉢

季節の小鉢/Seasonal appetizer

蒸物

茶碗蒸し/Steamed egg custard

揚物

沖縄県産美ら海まぐろレアカツ 野菜添え/Okinawan Chura-Umi Tuna Cutlet 3 種のソース(山葵醤油、タルタルソース、おろしポン酢)/3kinds of sauce

食事

白飯 味噌汁 香の物/Rice, Miso soup, Japanese pickles

甘味

デザート/Dessert

¥ 4,500



国産うな重御膳

Broiled Japanese Eel Gozen

小鉢

季節の小鉢/Seasonal appetizer

造り

二種 妻一式/Assorted sashimi

<u>うな重</u>

国産うなぎ/Broiled Japanese eel and rice

留椀

味噌汁/Miso soup

香の物

二点盛り/Japanese pickles

甘味

デザート/Dessert

¥ 6,000



お子様御膳 Kids set

《一品料理》

天婦羅丼 Tempura rice bowl

沖縄そば Okinawan noodle

¥1,900



【お勧め】

海鮮丼(並) Assorted seafood rice bowl (nomal) ¥ 2,800



海鮮丼(上) Assorted seafood rice bowl (high grade)



※写真はイメージです。Image Photo.

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

¥ 3,800

¥ 1,800