

石垣島美食ディナー

Ishigaki Island Culinary Celebration

お口取り
Amuse-bouche

前菜
Appetizer

オマールブルー
Blue Lobster

天祐サラダ
Ten-yu style Salad

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 100g
Ishigaki-island KITAUCHI Farm Premium Beef Loin 100g
(フィレに変更+ ¥6,300 / change to Tenderloin for an additional charge.+¥6,300)

焼野菜
Grilled Vegetables

白飯（秋田県産 サキホコレ）・赤だし・香の物
White Rice (SAKIHOKORE from Akita) , Miso Soup , Pickled Vegetables

または

or

八重山そば
Yaeyama-style noodles

季節のデザート
Seasonal Desserts

¥39,000

追加／Addition

Loin	50 g		¥10,500
	100 g		¥21,000
Tenderloin	100g		¥24,000

※フィレについてはお尋ねください。在庫状況によってはご用意できない場合がございます。

Tenderloin may not be available depending on the stock.

表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

入荷の状況により、ご用意できない食材がある場合がございます。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

Please inform us if you have any food allergies. The above menu is subject to change without prior notice.

神戸牛コース

KOBE Beef Dinner Course

お口取り
Amuse-bouche

前菜
Appetizer

天祐サラダ
Ten-yu style Salad

神戸ビーフ ロース 100g
KOBE Beef Loin 100g
(フィレに変更+ ¥6,000 / change to tenderloin for an additional charge + ¥6,000)

焼野菜
Grilled Vegetables

白飯
秋田県産 サキホコレ
White Rice SAKIHOKORE from Akita
(ガーリックライス への追加変更可能/change to Garlic Fried Rice for an additional charge)

赤だし・香の物
Miso Soup, Pickled Vegetables

季節のデザート
Seasonal Desserts

¥32,000

追加／Addition

KOBE Beef Loin	50 g	¥10,000
	100 g	¥20,000
Tenderloin	100 g	¥23,000

※フィレについてはお尋ねください。在庫状況によってはご用意できない場合がございます。

Tenderloin may not be available depending on the stock.

※その他のご追加はアラカルトよりお選びください。

For other additions, please select from the a la carte menu.

表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

入荷の状況により、ご用意できない食材がある場合がございます。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

Please inform us if you have any food allergies. The above menu is subject to change without prior notice.