



沖縄県産特選しゃぶしゃぶ“グスク”  
Okinawan SHABU-SHABU “GUSUKU”

お造り三種盛り合わせ  
ジーマミー豆腐  
しゃぶ野菜  
沖縄県産あぐー豚のバラとロース  
または沖縄県産黒毛和牛 120g  
雑炊または沖縄そば  
甘味

Assorted sashimi  
“Jimami peanut” tofu  
Seasonal vegetables  
Agu pork loin, back ribs or Okinawa beef  
Rice porridge or noodle  
Dessert

沖縄県産あぐー豚  
Okinawan agu pork

沖縄県産黒毛和牛  
Okinawan beef

¥ 11,000                      ¥ 14,000

(豚皿追加 Add pork plate ¥ 5,000)  
(牛皿追加 Add beef plate ¥ 8,300)

シェフのおすすめの一品  
SIGNATURE DISH

特選和牛沖縄そば  
よもぎを練りこんだ風味豊かな沖縄そば  
沖縄県産和牛サーロインのスライス  
牛のソーキ、牛・豚・野菜と  
鰹のだしを使った贅沢な一品。

Wagyu Okinawan soba

A flavorful soba noodle infused with mugwort,  
Japanese black beef sirloin sliced and short ribs,  
Served with rich broth made with beef,  
Pork, bonito and vegetables.

¥ 8,500

すき焼きコース  
SUKIYAKI

田芋のすり流し  
季節の揚げ浸し野菜彩々 グルクン  
御造り  
近海鰹たたき 海ぶどう 打ち野菜  
すき焼き  
沖縄県産和牛サーロイン  
焼き島豆腐 すき焼き野菜彩々  
白米 または 沖縄そば麺  
甘味

Taro soup, vegetables, deep-fried “Gurukun”  
Sashimi  
Seared bonito, sea grapes, vegetables  
Sukiyaki  
Okinawa wagyu sirloin, grilled tofu, vegetables  
Rice or noodle  
Dessert

¥ 15,000

先附 / APPETIZER

- 泡盛にぜひ! 豆腐よう  
“TOFU-YO” Okinawa marinated tofu ¥ 1,200
- 沖縄もずく酢  
“MOZUKU” marinated Okinawa seaweed ¥ 1,300
- 島らっきょう自家製黒糖漬  
“SHIMA-RAKKYOU” marinated Okinawa shallot ¥ 1,500
- 郷土料理 ジーマミー豆腐  
“JIMAMI-TOFU” Okinawa peanut tofu ¥ 1,500
- 琉球塩辛三種食べ比べ  
3 kinds of assorted squid ink salted fish roe ¥ 1,800
- ミミガーボン酢(シークワサー風味)  
Pork ear with shikuwasa ponzu ¥ 1,800
- 沖縄県産海ぶどう  
“UMIBUDO” Okinawa sea grapes ¥ 2,800
- 沖縄県産鮪とアボカドサラダ 山葵醤油和え  
Okinawa tuna & avocado salad ¥ 4,200

寿司とお刺身 / SUSHI & SASHIMI

- 野菜寿司六種盛り合わせ  
6 kinds of plant based “SUSHI” ¥ 3,800
- 沖縄県産マグロ鉄火巻  
Okinawan tuna roll ¥ 5,000
- グスク鉄火丼  
“TEKKA DON” tuna rice bowl ¥ 6,000
- お刺身五種盛り合わせ  
5 kinds of assorted “SASHIMI” ¥ 6,200
- 握り寿司五種盛り合わせ  
5 kinds of assorted “SUSHI” ¥ 6,200

麺料理 / NOODLE

- うちなーやきそば  
Okinawan style “YAKISOBA” short rib, seasonal vegetables ¥ 3,800
- 沖縄そば  
“OKINAWAN SOBA” Okinawa noodle with sliced pork ¥ 3,800
- あーさそば  
“A-SA” Okinawa noodle ¥ 3,800
- 冷やし沖縄そば  
Cold Okinawa soba ¥ 4,000

ご飯 / RICE

- ジューシー・沖縄そばセット  
Okinawa noodle with “JU-SHI” ¥ 2,500
- ラフテー重  
“Rafute-Ju” Okinawa style pork belly stew on rice ¥ 3,400
- ミーバイ茶漬け  
Grouper sesame marinated, rice with hot bonito soup ¥ 3,400
- オリジナル石焼きタコライス  
Original “TACO-RICE” ¥ 3,900

温かいお料理 / LOCAL DISH

- うむくじ天ぷら  
“Umukuji” Okinawa purple sweet potato tempura ¥ 3,000
- ジーマミー豆腐揚げ出し 県産野菜  
“Agedashi JIMAMI-TOFU”, Okinawa baked vegetables ¥ 3,200
- スーチカー(豚のしお漬け)の炙り  
Grilled “Suchika” salted pork belly ¥ 3,200
- やんばる鶏と平飼卵とじ小鍋仕立て  
Yanbaru chicken and Okinawa egg stew in a small pot ¥ 3,300
- グルクンの唐揚げ  
“GURUKUN” deep fried double-lined fusilier ¥ 3,800
- ラフテー  
“Rafute” Okinawa style pork belly stew, mustard sauce ¥ 4,000
- 野菜のしゃぶしゃぶ鍋  
Vegetables Shabu-Shabu ¥ 4,500
- 養殖真鯛おかし揚げ ~アオサ餡掛け~  
Crispy sea bream with aosa seaweed sauce ¥ 4,800
- 沖縄県産豚と沖縄野菜陶板焼き 140g  
Toban grilled Okinawa pork, vegetables ¥ 7,500
- 沖縄県産黒毛和牛サーロインと沖縄野菜陶板焼き  
Toban grilled Okinawa beef sirloin, vegetables ¥ 12,500
- 伊勢海老の久米島味噌バター焼き 1尾  
Grilled spiny lobster with Kumejima miso butter ¥ 24,000

チャンプルー / CHAMPURU

- ゴーヤーチャンプル  
“GOYA CHAMPURU” with bitter melon ¥ 3,900
- 野菜たくさんソーミンチャンプル  
“SOMIN CHAMPURU” with noodles ¥ 3,200
- 豆腐チャンプル  
“TOFU CHAMPURU” with tofu ¥ 3,200

デザート / DESSERT

- 紅芋プリン  
Purple sweet potato pudding ¥ 1,300
- パイナップル最中  
Pineapple-filled Japanese wafer ¥ 1,300
- 沖縄ぜんざい さんびん茶アイス グラニテ  
Okinawa red beans sweet soup “Zenzai” with jasmin tea granité ¥ 2,000
- フルーツ三種盛り  
Fruit Platter ¥ 4,300

シェフのおすすめ  
Chef's recommendation

プラントベース  
Plant based dish

ベジタリアン  
Vegetarian

持続可能な魚の供給源  
Sustainable fish source

はシェアにおおすすめの料理でございます  
Sharing

金額は消費税とサービス料15%を含む日本円の料金です。  
All prices are in local currency including consumption tax and 15% service charge.