

Shabu-Shabu Course	しゃぶしゃぶコース	金アグー豚
¥6,000		

Starters
前菜 沖縄珍味 五種盛り
Assorted Okinawan Delicacies

Tempura
揚げ物
城間さんが手塩に育てた車海老と島野菜の天婦羅
Deep Fried Tiger Shrimp and Island Vegetables

Hotpot Dish
鍋物
金アグー豚のしゃぶしゃぶ 色とりどりの島野菜とともに
または
県産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ + ¥4000
Agu Pork Shabu-shabu and Island Vegetables
Or
Okinawan Wagyu Beef Shabu-shabu +JPY4,000

After
〆
沖縄そば または 冷製もずく麺
Okinawan Soba Noodles or Mozuku Seaweed Noodles

Dessert
甘味
シェフのおすすめデザート
Chef's Special Dessert

Sushi Course Chitose	寿司コース ちとせ	¥8,000
-----------------------------	----------------------	---------------

Starters
前菜 3種盛り
3 Kinds of Okinawan Delicacies

Sashimi
お造り
本日の鮮魚五点盛り
5 Kinds of Sashimi

Bowled Dish
椀物
沖縄名物ラフテー、恩納村産冬瓜のすり流しと共に
Okinawan Style Stewed Pork with Grated Winter Melon

Cold Dish
箸休め
島蛸と蟹の生姜ジュレ、海ぶどう添え
Local Octopus and Crab with Ginger-Flavored Jelly, Served with Sea Grapes

Grilled or Deep-Fried Dish
銀鱈の沖縄くうす味噌焼き
または
県産車海老と島野菜の天麩羅ブーケ
Grilled Gindara (black cod) with Okinawan Kusu Miso
or
Deep Fried Tiger Shrimp and Island Vegetables

Sushi
お寿司
おまかせ寿司 7種 赤だし、お漬物
Chef's Sushi Selection (7 kinds) Served with Akadashi Miso Soup and Pickles

Dessert
甘味
シェフのおすすめデザート
Chef's Special Dessert

A La Carte	一品料理
-------------------	-------------

★Signature menu	6500
シェラトン1メートルアペタイザー	
The SHERATON Meter-long Appetizer	
Salmon Gravlax Nigiri サーモン グラブラックス 握り	
Hawaiian Roll ハワイアンロール	
Energy Roll エナジーロール	
Rainbow Roll レインボーロール	
Appetizer from Okinawa 2 kinds 前菜2種盛り	
Temari Sushi 手毬寿司	
Okinawan Seared Beef Nigiri 県産黒毛和牛の炙り寿司	
Negi-Toro Maki ネギトロ巻き	

・沖縄珍味 五種盛り	2400
Assorted Okinawan Delicacies	

・那覇泊漁港ブランド"美ら海まぐろ"のユッケ	1600
Tuna Tartar with Chili Garlic Sauce	

・美ら海の宝石箱 酢の物シャコ貝盛り	2000
Vinaigrette Seafood with Ginger-Flavored Jelly	

・本日の鮮魚五点盛り	2000
5 Kinds of Sashimi	

・城間さんが手塩に育てた車海老と島野菜の天婦羅	1800
Deep Fried Tiger Shrimp Sand Vegetables	

・沖縄名物ラフテー、恩納村産フーチバーのピューレ	1700
Okinawan Style Stewed Pork	

・銀鱈の沖縄くうす味噌焼き	2500
Grilled Gindara (Back Cod) with Okinawan Kusu Miso	

・特選 県産黒毛和牛の溶岩焼き	5000
Lava Rock Grilled Okinawan Wagyu Beef	

・シェフのおすすめデザート	1000
Chef's Special Dessert	

※当店のお米は国産米を使用しています。Only domestic produced rice is used on all items on the menu.
※当日の仕入れ状況により、内容変更する場合がございます。
Menu is subject to change due to availability of produce, seasonality and other unforeseen conditions.
※料金には、別途サービス料、消費税がかかります。Tax & service charge will be added to the prices above.