

# **SUSHIコース ちとせ** **“CHITOSE” Sushi Course**

## **前菜 / “Zensai” (starters)**

ジーマーミ豆腐と県産彩りトマトのカプレーゼ  
泊漁港ブランド“美ら海まぐろ”のユッケ  
もずく酢

Caprese with “Jiimamidofu” (Okinawan peanut tofu) and island tomatoes  
Churaumi-maguro Tartare (branded tuna from Naha Tomari Fishing Port)  
Vinegared mozuku seaweed

## **お造り / “Otsukuri” (sashimi)**

那覇魚市場から 本日の鮮魚五点盛り

Today’s freshest catch from Naha Fish Market (5 types)

## **椀物 / “Wanmono” (bowled dish)**

沖縄名物ラフテー、恩納村産冬瓜のすり流しと共に

The Okinawan “Rafutee” (braised pork belly) with grated winter melon harvested in Onna-son

## **箸休め / “Hashiyasume” (entremet)**

島蛸と蟹の生姜ジュレ、海ぶどう添え

Local octopus and crab in ginger-flavored jelly, served with sea grapes

## **焼き物 または 揚げ物**

## **“Yakimomo” or “Agemono” (grilled or deep-fried dish)**

銀鱈の沖縄くす味噌焼き

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

Okinawan Tiger Shrimp and island vegetable tempura bouquet style

## **お寿司 / Sushi**

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*

## **甘味 / "Kanmi" (dessert)**

シェフのおすすめデザート

*Chef's special dessert*  
**¥8,000**

※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.*

# アラカルトメニュー A LA CARTE

## ★Signature menu

シェラトン1メートル寿司ロール

¥6,500

The **SHERATON** Meter-long Sushi Roll

**S**almon Gravlax Roll サーモン グラブラックス ロール

**H**awaiian Roll ハワイアンロール

**E**merald Roll エメラルドロール

**R**ock' n Roll ロックンロール

**A**laskan Roll アラスカロール

**T**eriyaki Chicken Roll 照り焼きチキンロール

**O**kinawan Roll オキナワンロール

**N**inja Roll 忍者ロール

### ・沖縄珍味 五種盛り

Assorted Okinawan Delicacies

¥2,400

### ・那覇泊漁港ブランド“美ら海まぐろ”のユッケ

Churaumi-maguro Tartare (branded tuna from Naha Tomari Fishing Port)

¥1,600

### ・美ら海の宝石箱 酢の物シャコ貝盛り

Treasure Box of the Churaumi ~ Okinawa's beautiful waters  
Vinegared giant clam

¥2,000

### ・那覇魚市場から 本日の鮮魚五点盛り

Today's freshest sashimi from Naha Fish Market (5 types)

¥2,000

### ・城間さんが手塩に育てた車海老と島野菜の天婦羅

Shiroma Farm raised Tiger Shrimp with island vegetables

¥1,800

### ・沖縄名物ラフテー、恩納村産フーチバーのピューレ

The Okinawan "Rafutee" (braised pork belly) with Onna-son harvested  
"Fuchiba" (Japanese mugwort herb) puree

¥1,700

### ・銀鱈の沖縄くす味噌焼き

Grilled Gindara (black cod) with Okinawan Kusu miso

¥2,500

### ・特選 県産黒毛和牛の溶岩焼き

Lava Stone grilled Okinawan Wagyu Beef

¥5,000

### ・シェフのおすすめデザート

Chef's Special Dessert

¥1,000 ~

# しゃぶしゃぶコース SHABU-SHABU COURSE

## 前菜 / “Zensai” (starters)

沖縄珍味 五種盛り

Assorted Okinawan Delicacies

## 揚げ物 / “Agemono” (tempura)

城間さんが手塩に育てた車海老と島野菜の天婦羅

Shiroma Farm raised Tiger Shrimp with island vegetables

## 鍋物 / “Nabemono” (hotpot dish)

金アゲ豚のしゃぶしゃぶ 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 +4,000円

Agu Pork Shabu-shabu and island vegetable selection  
Substitute Agu Pork for Okinawan Wagyu Beef +JPY4,000

## 〆 / “Shime” (afters)

沖縄そば または もずく麺

Okinawan soba noodles or Mozuku seaweed noodles

## 甘味 / “Kanmi” (dessert)

シェフのおすすめデザート

Chef's special dessert

**¥6,000**

※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

※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.