

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

Salmon Gravlax Roll サーモン グラブラックス ロール

Hawaiian Roll ハワイアンロール

Emerald Roll エメラルドロール

Rock' n Roll ロックンロール

Alaskan Roll アラスカロール

Teriyaki Chicken Roll 照り焼きチキンロール

Okinawan Roll オキナワンロール

Ninja 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.