

# Shirakachi

Robata / 炉端

	かんだコース	8,900
前菜	本日のおそうざい3種盛り 鮮魚の薫焼き	
沖縄スペシャリティー	ふわとろゴーヤチャンプルー  あぐー豚のラフテー琉球椀物仕立て、 冬瓜とハンドマ添え	
炭火焼き	旬の焼き野菜  <下記より一品お選びください> *本日の海鮮 *山原地鶏もも塩焼き 100g *島らっきょうの県産豚巻き *黒毛和牛ロース 100g (+2,500)	
食事	<下記より一品お選びください> *恩納村産アーサ入り沖縄そば *じゅーしー (沖縄風炊き込みご飯)、お吸い物	
甘味	<下記より一品お選びください> *ジーマミ豆腐、黒糖蜜かけ *季節のゼリー	
<宿泊者特典 25%割引コースメニュー、全ての追加料金は割引対象外です。>		

	Kanda Course	8,900
Appetizer	Today's 3 kinds of Appetizer Strawed Broiled Fish of the Day	
Okinawan Specialities	Fuwatoro Goya Champuru -Chef Kanda's Original foamed Goya Champuru Braised Okinawan Pork belly, Ryukyu soup style -Winter Melon, Okinawan spinach broth	
Char-Broiled	Seasonal Vegetable  <Please select one item> *Seafood of the Day *Yambaru Free-Range Chicken Leg with Salt 100g *Okinawan shallot wrapped with sliced local pork *Wagyu Sirloin 100g (+2,500)	
Starch	<Please select one item> *Okinawan Hot Noodle soup with Aosa seaweed *Okinawan Seasonal Steamed Rice, clear broth	
Sweet	<Please select one item> *Peanut Tofu Cake with Brown sugar syrup *Seasonal Jelly	
<25% off Course menu for in house staying guest, Extra charges are not eligible for discount>		

## 単品料理

<b>おそうざい</b>	
本日のおそうざい3種盛り	1,600
ゴーヤとセロリの梅和え	850
海ブドウとハンドマの胡麻ゼリー和え	850
人参とパクチーのしりしりサラダ	750
ニシンの昆布巻き	900
うちなーらっきょうの塩もみ	700
<b>沖縄スペシャリティー</b>	
紅芋のから揚げ	850
ふわとろゴーヤチャンプルー	1,400
あぐー豚のラフテー琉球椀物仕立て、冬瓜とハンドマ添え	1,500
あぐー豚のラフテー、煮玉子添え	1,400
<b>炉端焼き</b>	
旬の焼き野菜	1,200
恩納村産焼き椎茸	600
本日の海鮮	Market Price
島らっきょうの県産豚巻き	1,400
炙り軟骨ソーキ 柔らか煮	2,000
山原地鶏もも塩焼き (150g)	1,900
ホタテねぎ味噌焼き	1,900
黒毛和牛ロース (100g)	4,500
まぎーつくね串、にんにく黄身醤油添え (120g)	1,500
<b>食事</b>	
恩納村産アーサ入り沖縄そば	1,600
炙り軟骨ソーキそば	1,800
じゅーしー (沖縄風炊き込みご飯)、お吸い物	950
<b>甘味</b>	
アイスクリーム	600
ジーマミ豆腐、黒糖蜜かけ	600
季節のゼリー	600

## A la Carte

<b>Appetizer</b>	
Today's 3 kinds of Appetizer	1,600
Bitter melon and Celery salad tossed with sour plum paste	850
Okinawan Sea grape and Handama, Sesame jelly	850
Kanda's Original shredded Carrots salad with Coriander	750
Braised Herring wrapped in Kelp seaweed	900
Salted Local shallots pickles	700
<b>Okinawan Specialites</b>	
Deep fried Purple yam	850
Fuwatoro Goya Champuru -Chef Knada's Original foamed Goya Champuru	1,400
Braised Okinawan Pork belly Ryukyu soup style -Winter Malon, Okinawan spinach borth	1,500
Braised Okinawan Pork belly with Boiled eggs	1,400
<b>Char-Broiled</b>	
Seasonal Vegetable	1,200
Local Shiitake Mushroom	600
Seafood of the Day	Market Price
Okinawan shallots wrapped with sliced local pork	1,400
Braised Pork spare ribs	2,000
Salted Yambaru Free-Range Chicken Leg with Salt (150g)	1,900
Char-broiled Scallop with Green onion Miso sauce	1,900
Wagyu Sirloin (100g)	4,500
Chicken and Pork meatloaf skewers, garlic egg yolk and Soy (120g)	1,500
<b>Starch</b>	
Okinawan Hot Noodle soup with Aosa seaweed	1,600
Okinawan Hot Noodle soup with braised Pork spare ribs	1,800
Okinawan Seasonal Steamed Rice, clear broth	950
<b>Sweet</b>	
Ice Cream	600
Peanut Tofu Cake with Brown suger syrup	600
Seasonal Jelly	600

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary requirements. Our restaurant uses domestic rice. All prices are subject to service charge and consumption tax.  
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましては、スタッフへお申し付けください。レストランでは国産米を使用しております。上記料金に別途、サービス料および消費税を加算させていただきます。