

Shirakachi

Japanese Cuisine / 日本料理

しらかちコース

12,000

Shirakachi Course

12,000

先付	揚げ胡麻豆腐、干し海苔、山葵、旨出汁
前菜二種	季節の和え物 海ぶどう、葡萄、無花果、白酢和え 蒸し蓮根、利休麩、近江蒟蒻、ずんだ和え
造り三種	中トロと九条葱、辛子酢味噌 天然真鯛の昆布め、とんぶり、芽葱、辛味大根、三杯酢 炙り鰹と梶谷農園ハーブ、にんにく醤油ジュレ、花穂
椀代わり	土瓶蒸し 鱧葛打ち、才巻海老、餅銀杏、結び三つ葉、酢橘
温物	活き鮑の柔らか焼き、生雲丹、肝だれ、白髪葱、針唐辛子 又は 本日のおすすめ魚介
合肴	あぐー豚塩しゃぶとフォアグラ大根、和風バルサミコ、柚子胡椒おろし 又は 黒毛和牛ロースと大根旨煮の鉄焼き (+2,800)
食事	本日のご飯、香の物、赤出汁 又は 本日の冷やし日本蕎麦
甘味	おすすめ甘味とフルーツ

Starter	Deep-fried Sesame Tofu, <i>dried seaweed, wasabi, broth</i>
Delicasis	Sea-grapes, Grapes, Fig, <i>tossed with vinegar tofu paste</i> Lotus Root, Gluten Cake, Konjac, <i>tossed with green soy beans paste</i>
Sashimi	Medium Fat Tuna and Kujo Negi, <i>mustard miso</i> Wild Sea Bream Seaweed Flavor, <i>farm caviar, baby green onion, spicy daikon, flavored vinegar sauce</i> Broiled Bonito with Hearbs, <i>garlic soy jelly, basil flower</i>
Broth in clay pot	Pike Conger, Kuruma Prawn, <i>ginko nut, mitsuba, citrus</i>
Simmered Dish	Soften Abalone, Sea Urchin, <i>white onion, dried chili</i> or Today's Market Selection Fish
Broiled Dish	Agu pork Shabu-Shabu with Foie Gras Daikon, <i>balsamic sauce, shredded daikon with chili</i> or Broiled Wagyu and Braised Daikon <i>on kuwa leaf</i> (+2,800)
Starch	Steamed Rice of the Day, <i>pickles, red miso soup</i> or Chilled Japanese Soba Noodle
Sweet	Chef's Recommend Sweet and Fruit

<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。>

<25% off Course menu for in house staying guest, Extra charges are not eligible for discount>

単品料理

A la Carte

小鉢		
	ゴーヤの黒胡麻和え	800
	叩きオクラと長芋のまぐろ山かけ	900
	うちなーらっきょう塩もみ	700
	豆腐よう	700
刺身		
	本日のお造り三種盛り	3,600
	沖縄生まぐろ	1,500
	本日の白身	1,800
合肴		
	鮪スペアリブのシークワサー漬け焼き	1,500
	黒毛和牛と島豆腐の鉄焼き (100g)	5,000
	のどぐろ姿の昆布酒蒸し、梅生姜餡かけ	3,600
土瓶蒸し		
	鱧と才巻海老の土瓶蒸し	2,600
食事		
	本日のご飯、香の物、赤出汁	1,000
	日本蕎麦 (冷・温)	1,200
	白ご飯、香の物、赤出汁	800
甘味		
	アイスクリーム	600
	季節のフルーツ	950
	黒糖サーターアンダギー	600

Appetizers		
	Bitter Gourd tossed with black sesame paste	800
	Tuna "Yamakake" shredded yam and okura	900
	Salted Local Shallots	700
	Fermented Tofu	700
Sashimi		
	Market Selection of 3 kinds Sashimi	3,600
	Local Tuna	1,500
	Today's White Fish	1,800
Broiled Dish		
	Broiled Tuna Sparerib Marinated with Soy Dashi	1,500
	Broiled Wagyu and Tofu on Kuwa Leaf (100g)	5,000
	Sake-steamed "Nodoguro Fish" <i>Thick plum & ginger sauce</i>	3,600
Broth in clay pot		
	Pike Conger, Kuruma Prawn	2,600
Starch		
	Steamed Rice of the Day, <i>pickles, red miso soup</i>	1,000
	Japanese Soba Noodle (<i>chilled or hot</i>)	1,200
	Stemed Rice, <i>pickles, red miso soup</i>	800
Sweet		
	Ice Cream	600
	Seasonal Fruit	950
	Okinawan Doughnut	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。