Kuroge Wagyu and Yambaru Agu Pork Shabu-Shabu KAISEKI

１５０００

STARTER Kajiya Farm Herbs and Duck Marinated with Persimmon Vinegar
Green Papaya, Konjak, Chrysanthemum, Roasted Walnuts

Steamed Inshore Fish and Mushrooms with Turnip
Caviar, Green Onion, Thin Starchy Sauce

SASHIMI Medium Fatty Tuna and Today's Recommended Fish
Sea Grapes, Hot Daikon Radish

BROTH Steamed Sea Eel in an Earthenware Pot
Kuruma Prawn, Shiitake Mushroom, Ginkgo Nut, Mitsuba, Sudachi

SHABU-SHABU
Kuroge Wagyu Beef Sirloin (100g)
Yambaru Agu Pork Sirloin (50g)

Vegetables, Tofu, Mozuku-Seaweed, Rice Cake, Condiments

Homemade Sauce Ponzu, Fruit Sesame Dressing

STARCH "Goto Tenobe" Udon Noodle or Steamed Rice
served with Vegetables

SWEET Today's Fruits and Okinawan Baked Pastry

***Additional meat is offered by more than 100g**

Kuroge Wagyu Beef Sirloin (100g)	4,500
Yambaru Agu Pork Sirloin (100g)	3,000

A la Carte Menu

Salted Local Shallots	1,200
Okinawan Shredded Carrot Stir-Fried with Egg	1,200
Fermented Tofu	950
Deep-Fried Peanut Tofu in Broth, Dried Bonito Shavings	1,500
Today's Recommended Sashimi (5pieces), Sea Grapes	2,800～
Medium Fatty Tuna Sashimi (5pieces), Sea Grapes	4,500
Broiled Tuna Spare Rib	1,600
Venison Sausage from Odawara	1,600
Char-Grilled Local Agu Pork Sirloin (200g)	3,200
Char-Grilled Wagyu Beef Sirloin (100g)	5,600
Okinawan Soba with Local Aosa-Seaweed	1,500
Chilled Japanese Soba Noodle from Hokkaido	1,500
	Half/900
Steamed Rice Set, Pickles, Red Miso Soup	800
Salmon Rice Ball and Stewed Pork served with Red Miso Soup for Children	1,500
Okinawan Donuts	600
Vanilla Ice Cream	600

Please inform our staff if you have any food allergies or special dietary requirements.
Our restaurant uses domestic rice.
All prices are including service charge fee and consumption tax.
There may be a difference in the total amount due to the accounting system.

Shirakachi
Japanese Cuisine / 日本料理

特選黒毛和牛と
やんばる島豚あぐーのしゃぶしゃぶ会席
１５０００円

前菜二種
梶谷農園ハーブと鴨の柿酢和え
青パパイヤ、近江蒟蒻、菊花、煎り胡桃
近海魚と茸のかぶら蒸し
キャビア、芽葱、銀餡

造り
本鮪中とろ、本日のおすすめ、海ぶどう
辛味大根、あしらい一式

椀代わり
鱧の土瓶蒸し
車海老、椎茸、餅銀杏、三つ葉、すだち

しゃぶしゃぶ
特選黒毛和牛ロース（１００グラム）
やんばる島豚あぐーロース（５０グラム）
野菜、島豆腐、沖縄太もずく
薄餅、薬味
自家製つけだれ
ぽん酢、フルーツ胡麻だれ

食事　手延べ五島うどん、野菜
*白ご飯のご用意もございますので
お声がけ下さい

甘味　本日の水菓子と琉球菓子

※しゃぶしゃぶの追加は
１００グラムより承ります
特選黒毛和牛ロース　４５００円
（１００グラム）
やんばる島豚あぐーロース　３０００円
（１００グラム）

単品料理

島らっきょう粟国の塩もみ おかかぽん酢かけ	１２００円
人参しりしりー	１２００円
豆腐よう	９５０円
煎りジーマミ（ピーナッツ）豆腐の揚げ出し、本枯節かけ	１５００円
本日のおすすめお造り（五貫） 海ぶどう添え	２８００円～
本鮪中とろお造り（五貫） 海ぶどう添え	４５００円
鮪スペアリブ柑橘漬け焼き	１６００円
小田原市産 炙り鹿肉ソーセージ	１６００円
沖縄県産あぐー豚ロース（２００グラム） 葱にんにく風味焼き	３２００円
特選黒毛和牛ロース（１００グラム） 炭火焼き	５６００円
恩納村産 アーサ入り沖縄そば	１５００円
北海道産 冷やし更科そば 九条葱と辛味大根　ハーフ	１５００円 ９００円
白ご飯セット（香の物、赤出汁）	８００円
お子様 黒糖ラフテーと鮭おにぎりセット 赤出汁付き	１５００円
揚げたてサーターアンダギー	６００円
バニラアイスクリーム	６００円

アレルギー食材や食事制限についてのご要望はスタッフへお申し付けください。
当レストランでは国産米を使用しております。
表示価格には、サービス料及び消費税が含まれております。また、会計システム上、合計金額に乖離が生じる事がございます。

Shirakachi
Japanese Cuisine / 日本料理