

## Kuroge Wagyu and Yambaru Agu Pork Shabu-Shabu KAISEKI

1 5 0 0 0

STARTER	Firefly Squid and Spring Vegetables with Japanese Mustard Vinegar Miso Today's Spring Vegetables, Local Kuruma Prawn, Turnip, Konjack
BROTH	Clear Soup with Japanese Icefish and Wakame-Seaweed Dumplings Shiitake Mushroom, Canola Flower, Fine Strips of Leak
SASHIMI	Medium Fatty Tuna and Today's Recommended Fish Sea Grapes, Kajiya Farm Leafs, Hot Daikon Radish
SHABU-SHABU	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
	<b>※Additional meat is offered from 100g</b>
	Wagyu Beef Sirloin (100g) 4,500
	Yambaru Agu Pork Sirloin (100g) 3,000

## A la Carte Menu

Salted Local Shallots	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
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.

**Shitakachi**  
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

単品料理

島らっきょう栗国の塩もみ

1200円

おかかぽん酢かけ

豆腐よう

950円

煎りジーマミ(ピーナッツ)豆腐の揚げ出し

1500円

本枯節かけ

前菜

ホタル烏賊と春野菜のからし酢味噌かけ  
本日の春野菜、沖縄県産車海老  
小蕪、近江蒟蒻

椀物

白魚と若布の真薯 澄まし仕立て  
椎茸、菜の花、白髪葱、針長命草  
ピパーツ

本日のおすすめお造り(五貫)

2800円

海ぶどう添え

本鮪中とろお造り(五貫)

4500円

海ぶどう添え

造り

本鮪中とろ、本日のおすすめ、海ぶどう  
辛味大根、梶谷農園リーフ、あしらい一式

鮪スペアリブ柑橘漬け焼き

1600円

小田原市産 炙り野生鹿肉ソーセージ

1600円

沖縄県産あぐー豚ロース(200グラム)

3200円

葱にんにく風味焼き

特選黒毛和牛ロース(100グラム)

5600円

炭焼き

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

1500円

九条葱と辛味大根

900円

ハーフ

900円

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

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

1500円

赤出汁付き

甘味

本日の水菓子と琉球菓子

600円

※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)

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  
離が生じる場合がございます。

Shirakachi

Japanese Cuisine / 日本料理