

Premium Branded Beef and Yambaru Agu Pork Shabu-Shabu KAISEKI

1 8 0 0 0

STARTER	Firefly Squid and Spring Vegetables with Japanese Mustard Vinegar Miso Okinawan Kuruma Prawn, Turnip, Konjack Deep Fried Juvenile Sweetfish and Fava Beans	
BROTH	Traditional Clear Broth with Shrimps and Bamboo Shoot Cake Shiitake Mushroom, Canola Flower, Fine Strips of Leak	
SASHIMI	Medium Fatty Tuna and Natural Cherry Anthias Sea Grapes, Hot Daikon Radish	
SHABU-SHABU	Yambaru Agu Pork Sirloin 50g  Kuroge-Wagyu Beef Sirloin 100g OR Matusaka Beef Sirloin 100g (Additional 3,000JPY Limited Offer)  Vegetables, Tofu, Mozuku-Seaweed, Rice Cake, Condiments Homemade Sauce Ponzu, Fruit Sesame Dressing	
STARCH	“Goto Tenobe” Udon Noodle or Steamed Rice	
SWEET	Today’s Fruits and Okinawan Baked Pastry	
	<b>※Additional meat is offered from 100g</b>	
	Kuroge-Wagyu Beef Sirloin 100g	4,500
	Matusaka Beef Sirloin 100g (Limited Offer)	7,500
	Yambaru Agu Pork Sirloin 100g	3,000

A la Carte

Salted Local Shallots	1,200
Deep-Fried Peanut Tofu in Broth, Dried Bonito Shavings	1,500
Medium Fatty Tuna Sashimi (5pieces), Sea Grapes	4,500
Today’s Recommended Sashimi (5pieces), Sea Grapes	2,800~
Broiled Tuna Spare Rib	1,600
Venison Sausage from Odawara	1,600
Char-Grilled Okinawan 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
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.

**S h i r a k a c h i**  
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 18000円

前菜二種

ホタル烏賊と春野菜のからし酢味噌かけ  
 沖縄県産車海老、小蕪、近江蒟蒻  
 稚鮎と蚕豆の薄衣揚げ

椀物

桜海老と筍の真薯 澄まし仕立て  
 椎茸、菜の花、白髪葱、針長命草

造り

本鮪中とろ、天然桜鯛、海ぶどう  
 辛味大根、あしらい一式

しゃぶしゃぶ

やんばる島豚あぐーロース (50グラム)

黒毛和牛ロース (100グラム)

又は

松阪牛ロース (100グラム)

(数量限定 追加3000円)

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

\*白ご飯のご用意もいたしますので

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

黒毛和牛ロース 4500円

松阪牛ロース (数量限定) 7500円

やんばる島豚あぐーロース 3000円

単品料理

島らつきょう栗国の塩もみ 1200円

おかかぽん酢かけ

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

本鮪中とろ (五貫) と海ぶどうのお造り 4500円

本日のおすすめ鮮魚と海ぶどうのお造り 2800円

(1~2名様) より

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

黒毛和牛ロース炭焼き (100グラム) 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 1500円

九条葱と辛味大根 ハーフ 900円

白ご飯セット 香の物、赤出汁付き 800円

お子様 黒糖ラフターと鮭おにぎりセット 1500円

焼海苔、赤出汁付き

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  
 離が生じる場合がございます。