

南風 ~なんふう~

- Nanpu -

16,500yen

始まりの一口

Today's Small Bowl

First Bite

|

地野菜のすり流しと山原鶏治部煮

Local vegetable broth and boiled Yamabara chicken stew

|

宮古牛肩ロースと島ぜんまい ヒラヤーチーとご一緒に ~自家製クースー味噌仕立て~

Okinawa pancake with Miyako beef shoulder roast and island ferns

Prepared with in-house awamori miso

|

沖縄三大魚のソテー 島野菜のカポナータ

Sautéed Okinawan three big fish with island vegetable caponata

|

シェフが厳選した沖縄県産黒毛和牛サーロイン クロックムッシュ 紅芋のうむくじー焼き

Chef-selected Okinawa black wagyu sirloin Croque-monsieur with roasted red potatoes

沖縄和牛 ヒレ	Okinawa wagyu fillet	+ 2,750yen
宮古和牛 サーロイン	Miyako wagyu sirloin	+ 3,300yen
宮古和牛 ヒレ	Miyako wagyu fillet	+ 4,400yen

ガーリックジューシー 甘塩醤油 自家製山葵添え
香の物 スープ

Garlic Okinawan Rice with light-salt soy sauce and in-house wasabi

Pickled vegetables Soup

|

本日のミラージュ特製デザート

Today's Mirage special dessert

|

琉球紅茶

Ryukyu black tea

※アレルギー食材や食事制限についてのご要望は、スタッフにお申し付けください。
Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements.

※上記の表示料金にはサービス料・消費税が含まれます。
In the above the rate of include service charge and consumption tax.

※当レストランは国産米を使用しております。
We use domestically produced rice.

琉花 ～りゅうか～

- Ryuka -

19,800yen

始まりの一口

Today's Small Bowl

First Bite

|

宮古牛肩ロースと島ぜんまい ヒラヤーチーと一緒に ～自家製クースー味噌仕立て～

Okinawa pancake with Miyako beef shoulder roast and island ferns

Prepared with in-house awamori miso

|

地野菜のすり流しと山原鶏治部煮

Local vegetable broth and boiled Yamabara chicken stew

|

沖縄県産アグー豚のミヌダル籠蒸し

Steamed Okinawa Agu pork with minudal (uses black sesame)

|

活黒鮑の鉄板焼き 長命草のブルギニヨン

Fresh grilled abalone Teppanyaki with long life grass bourguignon

|

シェフが厳選した沖縄県産黒毛和牛サーロイン クロックムッシュ 紅芋のうむくじー焼き

Chef-selected Okinawa black wagyu sirloin Croque-monsieur with roasted red potatoes

沖縄和牛 ヒレ	Okinawa wagyu fillet	+ 2,750yen
宮古和牛 サーロイン	Miyako wagyu sirloin	+ 3,300yen
宮古和牛 ヒレ	Miyako wagyu fillet	+ 4,400yen

ガーリックジューシー 甘塩醤油 自家製山葵添え
香の物 スープ

Garlic Okinawan Rice with light-salt soy sauce and in-house wasabi

Pickled vegetables Soup

|

本日のミラージュ特製デザート

Today's Mirage special dessert

|

琉球紅茶

Ryukyu black tea

※アレルギー食材や食事制限についてのご要望は、スタッフにお申し付けください。
Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements.

※上記の表示料金にはサービス料・消費税が含まれます。
In the above the rate of include service charge and consumption tax.

※当レストランは国産米を使用しております。
We use domestically produced rice.

美ら海 ~ちゅうらうみ~

- Chura Umi -

26,400yen

始まりの一口

Today's Small Bowl

First Bite

|

宮古牛肩ロースと島ぜんまい ヒラヤーチーとご一緒に ~自家製クースー味噌仕立て~

Okinawa pancake with Miyako beef shoulder roast and island ferns

Prepared with in-house awamori miso

|

地野菜のすり流しと山原鶏治部煮

Local vegetable broth and boiled Yamabara chicken stew

|

沖縄県産アグー豚のミヌダル籠蒸し

Steamed Okinawa Agu pork with minudal (uses black sesame)

|

伊勢海老鉄板焼き 好みのソースにて

Spiny lobster teppanyaki with choice of soup

|

シェフが厳選した沖縄県産黒毛和牛サーロイン クロックムッシュ 紅芋のうむくじー焼き

Chef-selected Okinawa black wagyu sirloin Croque-monsieur with roasted red potatoes

沖縄和牛 ヒレ	Okinawa wagyu fillet	+ 2,750yen
宮古和牛 サーロイン	Miyako wagyu sirloin	+ 3,300yen
宮古和牛 ヒレ	Miyako wagyu fillet	+ 4,400yen

ガーリックジューシー甘塩醤油 自家製山葵添え
香の物 スープ

Garlic Okinawan Rice with light-salt soy sauce and in-house wasabi

Pickled vegetables Soup

|

本日のミラージュ特製デザート

Today's Mirage special dessert

|

琉球紅茶

Ryukyu black tea

※アレルギー食材や食事制限についてのご要望は、スタッフにお申し付けください。
Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements.

※上記の表示料金にはサービス料・消費税が含まれます。
In the above the rate of include service charge and consumption tax.

※当レストランは国産米を使用しております。
We use domestically produced rice.

首里王朝 ～しゅりおうちょう～

- Shuri Ocho -

39,600yen

始まりの一口

Today's Small Bowl

First Bite

|

宮古牛肩ロースとフルーツマトのシークアサーすき焼き風味
ukiyaki-flavored Miyako beef shoulder roast with fruit tomatoes and hiramimi lemon

|

玄界灘産活黒鮑のソテー 長命草のブルギニヨン
Fresh sautéed Genkai black abalone with long life grass bourguignon

|

琉球高級食材 活セミ海老の鉄板焼き キャビヤ添え
High-grade Ryukyu fresh shrimp teppanyaki With caviar

|

宮古島限定ブランド特選シャトーブリアン100g クロックムッシュ 紅芋のうむくじー焼き
Spiny lobster teppanyaki with choice of soup

|

宮古牛のガーリックジューシー 甘塩醤油 自家製山葵添え
香の物 セミ海老の味噌汁

Miyako beef garlic jyuji with light-salt soy sauce and in-house wasabi
Pickled vegetables Shrimp miso soup

|

本日のミラージュ特製デザート

Today's Mirage special dessert

|

琉球紅茶

Ryukyu black tea

※アレルギー食材や食事制限についてのご要望は、スタッフにお申し付けください。
Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements.

※上記の表示料金にはサービス料・消費税が含まれます。
In the above the rate of include service charge and consumption tax.

※当レストランは国産米を使用しております。
We use domestically produced rice.