



Churashima Vegetables Lunch

美ら島野菜ランチ

Enjoy the wholesome goodness of Okinawan produce through our selection of exquisite dishes in both Japanese and Western styles.

沖縄伝統の島野菜をメインに使ったランチメニュー。素材の持つ旨みや香り引き立つ
彩り豊かなお料理をご堪能ください。和の"花籠弁当"と洋の"シェフズランチ"からお選びいただけます。

WEEKDAYS
DELIGHT FOR
2500JPY
PER PERSON

"Hanakago Bento" (Japanese)

和の花籠弁当

3 kinds of Sashimi

お造り三種盛り

Grilled Fish with Saikyo Miso Sauce

旬魚の西京焼き

Deep-fried Purple Potato and Peanut Tofu in Soup Stock

紅芋ジーマーミー豆腐揚げだし

Rafute (Braised Pork Belly) with White Gourd Puree

ラフテー、花人参、冬瓜のピューレ

Okinawan Vegetables Stick with Kusu Miso Dip

美ら島野菜スティック、くす味噌ディップ

Seasoned Rice, Asa Seaweed Soup

炊き込みご飯、アーサ汁

Tropical Dessert

南国デザート

"Chef's Lunch" (Western)

洋のシェフズランチ

Chef's Special Soup

シェフ特製野菜スープ

Caesar Salad

グラス de シーザーサラダ

Okinawan Vegetables and 100% Wagyu Chopped Steak
with Vegetable Puree and Gravy Sauce

たっぷり美ら島野菜と和牛100%チョップステーキ
野菜ピューレとグレイビーソース

Bread with Okinawan salt and Olive Oil

バケットとライ麦パン 島塩とオリーブオイル

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

Weekdays only. Tax and service charge will be added to the above prices.

Items on menu are subject to change due to availability. If you have any special dietary needs or restrictions, please inform our staff.

上記にサービス料と税金が加算されます。素材によりメニュー内容が変更する場合がございます。
お食事に制限の必要がある場合、もしくは食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付け下さい。