

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, Okinawan 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"、琉の"ぬちぐすい御膳"、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 miso-marinated fish

旬魚の西京焼き

Fresh Okinawan vegetable sticks with spicy miso dip

美ら島野菜スティック かつお味噌ディップ

Seasonal Island vegetables tempura

旬の島野菜の天麩羅

Vinegared mozuku seaweed

島もずく酢

Japanese style flavored rice & Miso soup

かやくご飯、アーサ汁

Okinawan fruit tart

春の沖縄フルーツタルト

Chilled green pea soup, topped

with "Jimami" peanut tofu

新緑の海 グリーンピースの冷製スープ

ジーマーミ豆腐を浮かべて

Agu Pork with Okinawan "Kusu" miso gravy and
grilled local vegetables.

アグー豚に美ら島野菜のグリルをふんだんに

かつお味噌の香るグレービーソース

Baguette and whole meal bread served

with olive oil and local salt

バケットとライ麦パン 島塩とオリーブオイル

Fresh seasonal fruits & Coffee

デザート 旬のフルーツをコーヒーとともに

"Chef's Lunch" (Western)

洋のシェフズランチ



"Nuchigusui Set" (Okinawan)

琉のぬちぐすい御膳



Assorted Ryukyu Delicacies

琉球前菜三種

Braised "Soki" pork ribs and "Shibui" winter melon

ソーキとシブイの炊き合わせ

Sea grape salad

海ぶどうサラダ

Vegetable Champuru - stir-fried local greens and tofu

旬の島野菜と島豆腐のチャンプルー

Mini Yomogi herb soba noodles

ミニよもぎそば

Jushii - Okinawa style flavored rice

ジュシー

Assorted tropical fruits

南国フルーツ盛り合わせ

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。