

eat UMUI



Dinner 18:00 - 22:00 (L.O.21:30)

沖縄産すっぽん鍋

沖縄小鉢 5 種盛
鮮魚のお造り
ほぐし身ポン酢
唐揚げ
すっぽん鍋
雑炊
香の物
水菓子

一人前 ¥17,000

しゃぶしゃぶコース

※お肉は別途ご注文ください

小鉢 3 種盛
鮮魚のお造り
県産彩焼き野菜トリュフオイル
しゃぶしゃぶ
雑炊 or 海藻麺
香の物
水菓子

一人前 ¥6,000

お鍋追加具材

野菜セット
¥3,500
海ぶどう / もずく
¥1,200
アグー豚
¥3,500/150g
もとぶ牛
¥6,000/150g

オマージュコース

小鉢 2 種盛
鮮魚のお造り
田芋のコロッケ
本日の吸物
島野菜サラダ - 季節のドレッシング -
三重県産伊勢海老の香草パン粉焼き
マングローブガサミの土佐酢掛け
いなむるちー
雑穀米
香の物
水菓子

一人前 ¥14,000

やんばるハーブ若鶏の 白湯水炊き

小鉢 3 種盛
鮮魚のお造り
若鶏のハムの彩サラダ
やんばる地鶏白湯水炊き
雑炊 or 海藻麺
香の物
水菓子

一人前 ¥8,000

沖縄小鉢

海ブドウ
ポーク玉子焼き
そうめんチャンプルー
ナーベラー味噌煮
人参しりしり
ゴーヤチャンプルー
シマナーおひたし
もずくの天麩羅
ラフテー
ゆし豆腐(汁椀)

各 ¥900~

部屋食コース

小鉢 3 種盛
鮮魚のお造り
おからのコロッケ
島野菜サラダ - 季節のドレッシング -
アグー豚の温野菜
マングローブガサミの土佐酢掛け
いなむるちー
釜炊き雑穀米
香の物
水菓子

一人前 ¥9,500

アラカルト

恩納産海ぶどうとトマトのサラダ
¥1,500
もとぶ牛とパルミジャーノのサラダ仕立て
¥3,000
やんばるハーブ若鳥の味噌焼き
¥1,700
もとぶ牛のフィレステーキ 150g
¥6,500

沖縄主惣菜

島魚のマース煮
島野菜の天麩羅
ドゥルワカシーコロッケ
沖縄そば

各 ¥1,100~

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

※その日の一番の食材を使用しますので、季節や食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※料金は全て税込価格となっております。