

※写真は2名盛り

¥4,800

琉球BBQ BlueDinner Course

ディナーコース

紺碧 "Konpeki"

見た目にも面白みがあるシェフ特製の前業から、Blueの定番のお内を味わえる特別コース A special Chef's hand-selected course of vegetables and meats that are carefully arranged for

【前 薬】 琉球ナムル盛り合わせ Assorted Ryukyu Namul 【サラダ】 チョレギサラダ

Korean Style Choregi Salad 特選牛・赤身肉 2種/特選牛・霜降り肉 2種/やんばる島豚アグーパラ 【焼き物】

2 kinds of Specially Selected Lean Meat / 2 kinds of Specially Selected Marbled Beef / Okinawan Yanbaru Pork Ribs [Grilled Meat] 和牛そほろご飯/玉子とアーサーのあっさりスープ 「お食事」

Rice Bowl topped with Minced Wagyu / Asa Seaweed Egg Drop Soup 【デザート】 パッションフルーツのなめらかアイス Silky Passion Fruit Ice Cream

¥6,800

柔らかで上質な県産黒毛和牛やホルモンなど品数豊富で 厳選された部位の魅力が詰まった贅沢コース A luxurious course packed with fine quality meats including Okinawan Wagyu Beef.

琉球ナムル盛り合わせ/白菜キムチ [Appetizer] Assorted Ryukyu Namul / Cabbage Kimchi

【サラダ】 チョレギサラダ [Salad] Korean-Style Choregi Salad

塩タン/まるちょう/やんばる島豚アグーロース/特選牛・赤身肉/特選牛・霜降り肉 【焼き物】 [Grilled Meat] Salted Tongue / Small Intestine / Okinawan Yanbaru Pork Loin / Specially Selected Lean Beef / Specially Selected Marbled Beef

【お食事】 和牛そほろご飯/玉子とアーサーのあっさりスープ Rice Bowl topped with Minced Wagyu / Asa Seaweed Egg Drop Soup [Meal]

【デザート】 パイナップルとココナッツのプランマンジェ または パッションフルーツのなめらかアイス

記載の料金に10%のサービス料と消費税を加算させていただきます。

Consumption tax and a 10% service charge will be charged in addition to the listed price above.

Coconut & Pineapple Blancmange or Smooth & Silky Passion Fruit Ice Cream



※写真は2名盛り

琉球BBQ BlueDinner Course

ディナーコース

果報 "Kahou"

¥9,600

シェフのこだわりを集結したBlueの最上級コース。 一品ごとの味わいに舌鼓、極み抜いた最高級の焼肉をお愉しみください。 Our Chef's #1 course with the finest quality cuts of meat which can be enjoyed by the numerous tastes per dish.

琉球ナムル盛り合わせ/まるごとトマトの海鮮キムチボール 上赤身内のローストピーフユッケ

Assorted Ryukyu Namul / Whole Tomato & Seafood Kimchi Bowl Yuk-hoe (A Korean-Style Tartare of Quality Lean Roast Beef) [Appetizer]

【サラダ】 【Salad】 チョレギサラダ Korean-Style Choregi Salad

殻付帆立貝のブルゴーニュバター 【海鮮】

Buttery Garlic Scallop in the Shell (1 Shell)

和牛厚切りタン/ねぎだくミノ/特選牛・赤身内/ 特選牛・精降り内/サーロインの焼きすき 卵黄のエスブーマ/ 包み野菜・サンチュ 四川風味噌 【焼き物】

Thick Slice of Wagyu Beef Tongue / Rumen loaded with Green Onion / Specially Selected Lean Meat Specially Selected Marbled Beef / Grilled Sirloin Sukiyaki served with Airy Egg Yolk Espuma Korean Lettuce with Sichuan-Style Miso Dip

【お食事】 本日の特選炙り寿司/玉子とアーサのあっさりスープ [Meal] Today's Special Broiled Sushi / Aasa Seaweed Egg Drop Soup

【デザート】 カラフルフルーツとココナッツの冷たいグラタンまたは フルーツマチェドニアとパッションのなめらかなアイスまたは パイナップルとココナッツのブランマンジェ

Cold Sabayon with Colorful Fruits & Coconut or Fruit Macedonia served with Passion Fruit Ice Cream or Coconut & Pineapple Blancmange

お子様焼肉セット

Special BBQ set for children

[Soup]

ぜひ、お子様も一緒に焼肉をどうぞ。 Enjoy the BBQ together with children.

【スープ】 玉子スープ Egg drop soup

【焼き物】 特選牛・赤身肉/ウインナー

[Grilled Meat] Specially selected beef, lean meat / Sausage

¥1,500

【お食事】 ライスとふりかけ Rice and furikake (seasoning for rice)

【アザート】 本日のアザートとおもちゃ [Dessert] Today's dessert and toy

【サラダ】 ポテトサラダ [Salad] Potato salad