



※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楽しみください。  
Our Chef's #1 course with the finest quality cuts of meat which can be enjoyed by the numerous tastes per dish.

【前 菜】

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  
上赤身肉のローストビーフユッケ

【Appetizer】

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

【サラダ】

チョレギサラダ

【Salad】

Korean-Style Choregi Salad

【海鮮】

殻付帆立貝のフルゴーニュバター

【Seafood】

Buttery Garlic Scallop in the Shell (1 Shell)

【焼き物】

和牛厚切りタン／ねぎだくミノ／特選牛・赤身肉／  
特選牛・霜降り肉／サーロインの焼きすき 卵黄のエスパーマ／  
包み野菜・サンチュ 四川風味噌

【Grilled Meat】

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／玉子とアーサーのあっさりスープ

【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プランマンジェ

【Dessert】

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

¥1,500

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

【Soup】

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

【サラダ】

ポテトサラダ

【Salad】

Potato salad

【お食事】

ライスとふりかけ

【Meal】

Rice and furikake (seasoning for rice)

【デザート】

本日のデザートとおもちゃ

【Dessert】

Today's dessert and toy

※写真は2名盛り

琉球BBQ BlueDinner Course

ディナーコース

紺碧

"Konpeki"

¥4,800

見た目にも面白みがあるシェフ特製の前菜から、Blueの定番のお肉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 an attracting appearance.

【前 菜】

琉球ナムル盛り合わせ

【Appetizer】

Assorted Ryukyu Namul

【サラダ】

チョレギサラダ

【Salad】

Korean Style Choregi Salad

【焼き物】

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バラ

【Grilled Meat】

2 kinds of Specially Selected Lean Meat / 2 kinds of Specially Selected Marbled Beef /  
Okinawan Yanbaru Pork Ribs

【お食事】

和牛そぼろご飯／玉子とアーサーのあっさりスープ

【Meal】

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

【Dessert】

Silky Passion Fruit Ice Cream

斜陽

"Shayou"

¥6,800

柔らかな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.

【前 菜】

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

【焼き物】

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

【Grilled Meat】

Salted Tongue / Small Intestine / Okinawan Yanbaru Pork Loin / Specially Selected  
Lean Beef / Specially Selected Marbled Beef

【お食事】

和牛そぼろご飯／玉子とアーサーのあっさりスープ

【Meal】

Rice Bowl topped with Minced Wagyu / Asa Seaweed Egg Drop Soup

【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

【Dessert】

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