

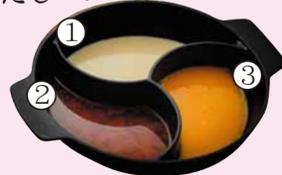


珠那名物 山鍋  
Shuna's Special "Mountain" Hot Pot with Vegetable and Meat

【追加鍋メニュー】 Additional Hot Pot Menu

- もとぶ牛 (100g) ￥1,800  
Motobu Beef
- あぐー豚ロース (100g) ￥1,400  
Agu Pork Loin
- あぐー豚バラ (100g) ￥1,200  
Agu Pork Ribs
- 県産伊勢海老 (半身) ￥1,400  
Okinawan Lobster (Half-cut)
- 海鮮盛り合わせ ￥4,000  
Assorted Seafood Platter
- 肉盛り合わせ (もとぶ牛・あぐー豚(ロース・バラ)各100g) ￥4,000  
Assorted Meat Platter  
(Motobu Beef・Agu Pork Loin・Agu Pork Ribs)
- 鍋×3種セット (ご飯・うどん・沖縄そば) ￥480  
Three kinds of Ingredients to Close Hot Pot Dinner  
(Rice・Udon・Okinawa Soba)

だし Soup



- ① 柚子豆乳  
"Yuzu" Citrus and Soy Milk
- ② キムチ  
Kimuchi
- ③ 雲丹かつお  
Sea Urchin and Bonito

【寿司】カウンター席  
Sushi Counter

# 寿司

新鮮なお寿司を味わう  
贅沢なひとときを

おまかせ寿司会席  
Chef's Choice Sushi Dinner  
¥4,000~



【天婦羅】カウンター席  
Tempura Counter

# 天婦羅

揚げたてのはじける音まで美味しい。

おまかせ天婦羅会席  
Chef's Choice Tempura Dinner  
¥4,000~



# 珠那

SHUNA

## おしながき

Food Menu



珠那名物 海鍋  
Shuna's Special "Ocean" Hot Pot with Seafood

## 名物鍋 (2~3人前)

Shuna's Special Hot Pot

### 海鍋 ￥5,980

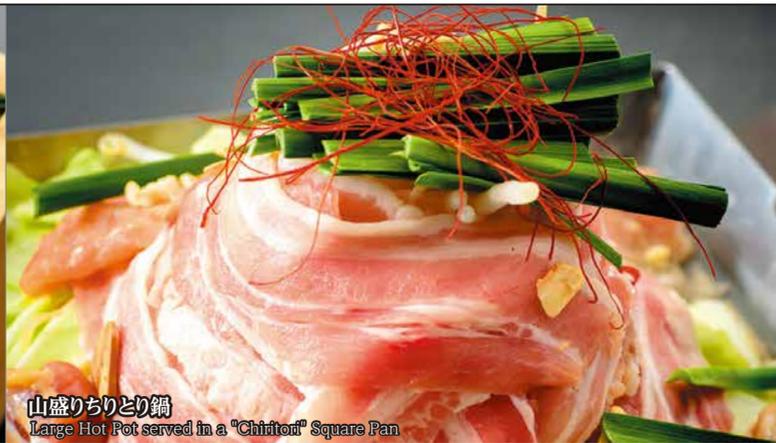
"Ocean" Hot Pot with Seafood

県産伊勢海老をはじめ、ズワイカニ、ホタテ、赤海老やメカジキなど新鮮魚介を豪快に盛りつけ3種のダシでお召上がりいただけます。火を入れることで海鮮特有の濃厚な旨味がダシに溶け出し、食べ進めていくにつれ味の変化もお楽しみいただけます。そしてそのダシでメの沖縄そばなどをご堪能いただけます。珠那名物の「海鍋」、ぜひご賞味ください。

### 山鍋 ￥5,980

"Mountain" Hot Pot with Vegetable and Meat

今注目の県産和牛「もとぶ牛」と、言わずと知れた「あぐー豚」のしゃぶしゃぶスタイル。3種のダシと牛と豚の様々な組み合わせをお楽しみください。おすすめは和牛と雲丹かつおダシ。雲丹の香りと和牛の旨味がバランスよくマッチし、濃厚でありながらさっぱりといただけます。牛と豚の旨味が溶け出したダシでいただくメも絶品。珠那名物の「山鍋」、ぜひご賞味ください。



## 前菜

Appetizer

- 熟成珍味 2色の豆腐よう ¥380  
Mature Delicacy "Tofuyo" Fermented Tofu served in Two Colors
- 天然もずくの刺身 ¥480  
Precious "Mozuku" Seaweed 全国のもずく流通量の約1%とされる希少な「天然もずく」をお刺身スタイルでご提供いたします。
- 島らっきょうの昆布メ 久米島味噌添え ¥520  
Kelp Sandwiched Okinawan Shallot sided with Kumejima Miso Paste
- ゴーヤーチップス (ウコン塩・紅芋塩) ¥520  
Goya Chips with Turmeric Salt and Purple Sweet Potato Salt
- 海ぶどう ハイビスカス酢と共に ¥580  
Sea Grapes served with Hibiscus Vinegar
- 沖縄珍味盛り合わせ ¥880  
Six Tastes of Okinawan Delicacy



## サラダ

Salad

- 島豆腐と生ハムのカプレーゼ ¥680  
Shima-Tofu and Raw Ham Caprese
- あぐー豚の冷しゃぶサラダジュレドレッシング ¥980  
Agu Pork "Shabu-Shabu" Salad with Gelée (Jelly) Dressing
- 海人サラダと海ぶどう ¥980  
Fisherman's Salad with Sea Grapes

## こだわりの一品

A la carte

- もずくの天婦羅 ¥480  
Precious "Mozuku" Seaweed Tempura
- ジーマミ豆腐揚げ出汁 県産きのこ餡 ¥580  
Fried "Jimami" Peanut Tofu topped with Okinawan Mushroom Starchy Sauce
- ゴーヤチャンプル ¥680  
"Goya" Bitter Melon Stir Fry
- ソーメンチャンプル ¥680  
"Somen" Thin Noodle Stir Fry
- 県産琉香豚 泡盛仕込みのラフテー ¥880  
"Rafute" Pork Cube Stewed with Awamori using Okinawan "Ryukaton" Pork
- 白身魚のソテー アーサーソース ¥1,280  
White Fish Sauté with "Asa" Seaweed Sauce
- 天婦羅盛り合わせ ¥1,280  
Assorted Tempura
- 具たくさんの琉球ヒラヤーチ ¥1,280  
Ryukyu "Hirayachi" Pancake with Various Ingredients
- あぐー豚のグリル ¥1,980  
Grilled Agu Pork
- 刺身5種盛り合わせ ¥1,980  
Five kinds of "Sashimi" Sliced Raw Fish
- 県産黒毛和牛ステーキ ¥3,600  
Okinawa "Wagyu" Sirloin Steak



## お食事

Meal

- 鰹出汁のさっぱり沖縄そば ¥980  
Lightly flavored Okinawa Soba using Bonito Soup Stock
- 枳寿司 ¥980  
Sushi served in a "Masu" box
- 海鮮ロール寿司 ¥980  
Seafood Roll Sushi
- 海老天サラダロール寿司 ¥980  
Shrimp Tempura Salad Roll Sushi
- にぎり寿司 5種 ¥1,280  
Five kinds of Nigiri-Sushi



## 御膳

Gozen (Set Meal)

- 選べる和琉御膳 (4種類) ¥2,980  
Your Choice of Japanese-Okinawan Dinner (Four Kinds)
- お子様御膳 ¥1,680  
Kid's Plate

## 鍋物

Hot Pot (2~3人前)

- 珠那名物 海鍋 ¥5,980  
Shuna's Special "Ocean" Hot Pot with Seafood
- 珠那名物 山鍋 ¥5,980  
Shuna's Special "Mountain" Hot Pot with Vegetable and Meat
- 山盛りちりとり鍋 ¥2,500  
Large Hot Pot served in a "Chiritori" Square Pan
- あぐー豚しゃぶしゃぶ ¥2,500  
Agu Pork "Shabu-Shabu"
- もとぶ牛しゃぶしゃぶ ¥3,500  
Motobu Beef "Shabu-Shabu"



## デザート

Dessert

- マンゴーシャーベット ¥450  
Mango Sherbet
- 紅芋アイス ¥450  
Purple Sweet Potato Ice Cream
- 黒糖白玉ぜんざい ¥580  
"Zenzai" Sweet Adzuki Bean Soup with Brown Sugar Dumplings