



会席 海鮮づくし 6,000円

- ・すぬる(天然もずく)・地魚造り・小鉢・魚料理
- ・イセエビ特製ソース焼・煮物(又は蒸物)
- ・ご飯・汁物・ちきむん・デザート

会席 がじゅまる 6,500円

Aコース：イセエビ特製ソース焼 Bコース：石垣牛陶板焼

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー・昆布いりちー(又は豆腐よう)
- ・地魚造り・らふてーと地野菜の煮物・地豆豆腐・地魚料理
- ・イセエビ特製ソース焼(又は石垣牛陶板焼)
- ・こーじゅーしー・汁物・ちきむん・デザート



会席 さばに 8,500円

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー・豆腐よう・地魚造り・地豆豆腐
- ・地魚料理・イセエビ特製ソース焼・石垣牛陶板焼
- ・こーじゅーしー・汁物・ちきむん・デザート

会席 舟蔵会席 11,000円

当里としての最高のおもてなし料理です

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー・豆腐よう・魚貝造り・地豆豆腐
- ・らふてーと地野菜の煮物・イセエビ特製ソース焼・石垣牛陶板焼
- ・蒸しのこぎりガサミ・どうる天&ちきあぎ
- ・こーじゅーしー・汁物・ちきむん・デザート



※イセエビ特製ソース焼



会席 郷土料理づくし

5,500円

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー・昆布いりちー
- ・豆腐よう・地魚造り・らふてーと地野菜の煮物
- ・地豆豆腐・地魚料理・どうる天&ちきあぎ
- ・こーじゅーしー・汁物・ちきむん・デザート

会席 あかようら 4,200円

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー
- ・昆布いりちー(又は豆腐よう)
- ・地豆豆腐・地魚造り
- ・らふてーと地野菜の煮物・魚料理
- ・こーじゅーしー・汁物・ちきむん



会席 やらぶ 2,300円

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー
- ・昆布いりちー(又は豆腐よう)・地豆豆腐
- ・らふてーと地野菜の煮物
- ・こーじゅーしー・汁物・ちきむん



*テラス BBQ やってます!!

中庭やさばに庵、茶房棟のテラス席でもお楽しみいただける BBQ セットのご用意もございます。

Aコース：5,000円～ Bコース：3,000円

*毎夜(18:30～20:30)までの間、歌三線と八重山の踊りをお楽しみ頂けます

別途、団体様向けに有料の八重山舞踊、エイサーなどのオプションもございます。ご希望に応じてお問い合わせください。



*写真はイメージであり、料理の内容は季節の素材に応じて異なる場合がございます。

*表示価格は本体価格で税・サ・別の料金となっております。詳細は当里までお問い合わせ下さい。

TEL:0980-82-8108 FAX:0980-83-3538

舟蔵の里



そば会席 1,700円

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー
- ・昆布いりちー・地豆豆腐
- ・八重山そば(小)
- ・こーじゅーしー・ちきむん

月桃(サニン) 3,000円

- ・すぬる(天然もずく)・みみがー・昆布いりちー
- ・地豆豆腐・らふてーと地野菜の煮物
- ・どうる天&ちきあぎー・八重山そば(小)
- ・こーじゅーしー・ちきむん・デザート



(要予約、一日限定10食)

*季節の仕入れに応じて料理内容が異なる場合がございます

- ・ゴーヤー、アロエ等のジュース
- ・すぬる 海藻酢の物
- ・日替わり小鉢
- ・昆布いりちー
- ・青パパイヤごまよこし
- ・地豆豆腐
- ・らふてーと地野菜の煮物
- ・島野菜てんぷら(又はどうる天&ちきあぎ)
- ・クロレラ入り手打ちざるすば
- ・汁じゅうしー
- ・ちきむん(豆腐よう粕漬け)
- ・島豆腐のレアチーズ
- ・長命草ソースがけ

(又はおからで作ったカステイダ)

ぬちぐすい膳

4,200円

古民家でいただく

八重山 郷土料理
海鮮料理

