



MENU "INSPIRE" ¥9,000~税込

Amuse	SHOKADO-9 ご縁ある食材の9つの前菜盛り合わせ
1er Légume	ビーツ <西原町 くすいむん農園 理加さん> 発酵ラヴィゴット 昆布締め
Poisson	熟成鮮魚 <宮古島 素潜り漁師 高田さん> ティラジャー アンダースー 西京味噌 OR 伊勢海老 <福島県 イチイ水産 木村さん> +¥2,400 宜野座村 林さん トマト 妻鹿さん 苺
2ème Légume	ピーマン <南城市 HIGA PLANTS 比嘉さん> 島らっきょう味噌 わかめ塩
Viande	やんばる豚トマホーク <沖縄 やんばる> アリッサ バスク風ピペラード OR 石垣牛フィレ肉 <石垣島 やえやまファーム> +¥2,900 ピーチパイナップル ソース・ブルギニオン
	もずく麺 <宮古島 マジャーランド宮古島> 自家製XO醬 手羽先 豚足 貝 & 鮮魚エキス
Avant Dessert	パッションフルーツ&トマト <宜野座村 びりなファーム 林さん> グラニテ エルダーフラワー
Grand Dessert	moss terrarium ~ 苔結び~
The	無農薬ハーブ <糸満 和花の畑> フレッシュハーブティー

全8品のシェフお任せコース
食材入荷の状況により変更する場合がございます。
ご予約時に食材のアレルギー食材等をお伺いしております。
完全予約制となります。



MENU "VOYAGE" ¥15,000 税込

Amuse	SHOKADO-9 ご縁ある食材の9つの前菜盛り合わせ
1er Légume	ビーツ <西原町 くすいむん農園 理加さん> 発酵ラヴィゴット 昆布締め
Risotto	フォアグラ <ハンガリー> ソース・マデイラ 黒トリュフ
Poisson	伊勢海老 <福島県 イチイ水産 木村さん> 宜野座村 林さん トマト 妻鹿さん 苺
2ème Légume	ピーマン <南城市 HIGA PLANTS 比嘉さん> 島らっきょう味噌 わかめ塩
Viande	石垣牛フィレ肉 <石垣島 やえやまファーム> 石垣島産ピーチパイン ソース・ブルギニヨン
✂	もずく麺 <宮古島 マジャーランド宮古島> 自家製XO醬 手羽先 豚足 貝 & 鮮魚エキス
Avant Dessert	パッションフルーツ & トマト <宜野座村 ぴりなファーム 林さん> グラニテ エルダーフラワー
Grand Dessert	moss terrarium ~ 苔結び ~
The	無農薬ハーブ <糸満 和花の畑> フレッシュハーブティー

全9品のシェフお任せコース
食材入荷の状況により変更する場合がございます。
ご予約時に食材のアレルギー食材等をお伺いしております。
完全予約制となります。



MENU "INSPIRE" ¥9,000~ per person

Amuse	SHOKADO-9 9 appetizers of ingredients from all over JAPAN
1er Légume	Beetroot <Ms.Rika from Okinawa> Fermented Ravigotte Sauce Aging Kombu
Poisson	Okinawan Fish <Mr.Takata freediving fisherman in Miyako Island> Mr,Higa's Eggplants Clam Miso OR Lobster <Ichii Fisheries from Iwaki> +¥2,400 Mr.Hayashi's tomato Mr.Mega's strawberry
2ème Légume	Green Pepper <Mr.Higa HIGA PLANTS in Okinawa> Okinawan onion miso Kombu extract
Viande	Okinawan Pork Tomahawk <Yambaru village in Okinawa > Harrisa Red bell pepper sauce OR Ishigaki Wagyu <Yaeyama Farm in Ishigaki Islands> Peach Pineapple from Ishigaki island Bourguignon sauce
	Mozuku Noodle ✂ <Major Land in Miyako Island> Chicken & Pork stock Clam Fish exstrct
Avant Dessert	Passion fruit & Tomato <Mr.Hayashi from Okinawa> Sorbet Fregranced of elder flower
Grand Dessert	moss terrarium ~苔結び~
The	Pestiside-free Herb <Waka no Hatake in Okinawa> Fresh herbal tea

8 dishes course menu.

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients.

Please notify us of any food allergies at the time of reservation.

Reservation required.



MENU "VOYAGE" ¥15,000 per person

Amuse	SHOKADO-9 9 appetizers of ingredients from all over JAPAN
1er Légume	Beetroot <Ms.Rika from Okinawa> Fermented Ravigotte Sauce Aging Kombu
Risotto	Foie gras <Hungarian> Madeira sauce Black truffle
Poisson	Lobster <Ichii Fisheries from Iwaki> Mr.Hayashi's tomato Mr.Mega's strawberry
2ème Légume	Green Pepper <HIGA PLANTS in Okinawa> Okinawan onion miso Kombu extract
Viande	Ishigaki Wagyu <Yaeyama Farm in Ishigaki Island> Peach Pineapple from Ishigaki islands Bourguignon sauce
	Mozuku Noodle <Major Land in Miyako Island> Chicken & Pork stock Clam Fish extract
Avant Dessert	Passion fruit & Tomato <Mr.Hayashi from Okinawa> Sorbet Fregranced of elder flower
Grand Dessert	moss terrarium ~苔結び~
The	Pesticide-free Herb <Waka no Hatake in Okinawa> Fresh herbal tea

9 dishes course menu.

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients.

Please notify us of any food allergies at the time of reservation.

Reservation required.