

苧麻
CHOMA

PARTNERS IN PROVENANCE

Rosewood's Partners in Provenance commitment is borne out of respect for local farmers, indigenous agriculture, and a dedication to delivering the highest quality foods. Rosewood Miyakojima partners with local farms and purveyors that provide the guests with fresh, seasonal produce throughout the year, such as, fresh seafood, herbs, vegetables, hydroponic vegetables grown by local welfare facilities and honey from local bee farms

パートナーズ イン プロヴァナンス

ローズウッドのパートナーズ イン プロヴァナンスの取り組みは、地元の農家や世代にわたって実践してきた持続可能な農業の体系を尊重し、最高品質の食材をお届けすることへの献身から生まれたものです。ローズウッド宮古島は、地元の農家や食材業者と提携し、新鮮な魚介類、ハーブ、野菜、地元の福祉施設で栽培された水耕栽培の野菜、地元の養蜂場で採れた蜂蜜など、年間を通して新鮮で旬の食材をお客様に提供しています。

MAEI

18000

FIRST TRAY
Today's Appetizer
Assorted Sashimi
Steamed Egg Custard
Simmered Dish

MAIN DISH
Meat Dish

RICE DISH
Ochazuke or
Chirashi Sushi

真栄

一八〇〇〇

一の膳 本日の先付け

刺身

茶碗蒸

煮物

主菜

お肉料理

お食事

お茶漬け または ちらし寿司

士 SAMURAI

25000

FIRST TRAY

Today's Appetizer

Mini Sushi Selection

Steamed Egg Custard

Charcoal Grill

Tempura

MAIN DISH

Meat Dish

RICE DISH

Ochazuke or
Chirashi Sushi

二五〇〇〇

一の膳

本日の先付け

ミニ寿司

茶碗蒸

炭火焼

天麩羅

主菜

お肉料理

お食事

お茶漬け または
ちらし寿司

INAISHI

35000

FIRST TRAY

Today's Appetizer

Assorted Sashimi

Mini Sushi Selection

Steamed Egg Custard

SECOND TRAY

Charcoal Grill

Tempura

Simmered Dish

MAIN DISH

Meat Dish

RICE DISH

Crab Zosui or
Chirashi Sushi

稲石

三五〇〇〇

一の膳

本日の先付け

刺身

ミニ寿司

茶碗蒸

二の膳

炭火焼

天麩羅

煮物

主菜

お肉料理

お食事

蟹雑炊 または
ちらし寿司

A LA CARTE

Jīmāmi Tofu with Sea Urchin	2400
Sea Grapes & Green Papaya Salad	2000
Mozuku Seaweed with Crab in Vinegar	2600

Assorted Sashimi	5800
Assorted Sushi	6800
Assorted Tempura	5800
Charcoal-Grilled Assortment	6800

一品料理

ジーマーミ豆腐 ウニ載せ	二四〇〇
海ぶどうと青パ パイヤのサラダ	二〇〇〇
蟹もずく酢	二六〇〇

刺身盛合わせ	五八〇〇
お寿司盛合わせ	六八〇〇
天ぷら盛合わせ	五八〇〇
炭火焼盛合わせ	六八〇〇

食材にアレルギー、食事制限がおりのお客様はご遠慮なくお申し付けください。
米の産地情報については、スタッフにお尋ねください。
記料金には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

Our team is at your service for any special dietary restrictions.
Above prices are in Japanese Yen and include a 15% service charge and 10% tax
Please ask our associates for the provenience of our rice