

# DINING GUSUKU

自然豊かな“やんばる”の海の幸・山の幸を主に、忘れられない旅の“記憶に残る”料理をシェフが一皿ずつ丹精込めてお仕立てする沖縄料理が中心のオールデイダイニング  
All Day Dining animated by the rich “Yambaru” ingredients of Okinawa to add a memorable dining experience with us.

**特選しゃぶしゃぶ“グスク”**  
**Okinawa SHABU-SHABU**  
**“GUSUKU”**

先付け  
Appetizer

お造り 3種盛り合わせ  
Assorted sashimi

しゃぶ野菜盛り合わせ  
Assorted vegetable

キンアグー豚のバラとサーロイン  
Sliced Okinawa pork

または  
Or

国産黒毛和牛 120g  
Sliced Japanese beef

雑炊または沖縄そば  
Rice porridge or noodle



甘味  
Dessert

キンアグー豚 Pork 8,000    国産黒毛和牛 Beef 11,000  
(豚皿追加 Additional pork plate 3,800)  
(牛皿追加 Additional beef plate 6,800)


## 沖縄料理 Traditional Okinawa Cuisine

沖縄県産 海ぶどう “UMIBUDO” Okinawa sea grapes	950
沖縄県産 もずく “MOZUKU” marinated Okinawa sea weed	800
島らっきょう自家製醤油漬 “SHIMA-RAKKYOU” marinated Okinawa shallots	800
郷土料理 ジーマミー豆腐 “JIMAMI-DOFU” Okinawa peanuts tofu	800
泡盛にせみ！ 豆腐よう “TOFU-YO” Okinawa marinated tofu	800
 琉球珍味三種盛り合わせ 3 kinds of Okinawa appetizer	2,200
ラフテー Okinawa style pork stew belly, mustard sauce	1,800
沖縄風スヘアリブ ソーキのあぶり “So-Ki” Okinawa braised short ribs	2,400
 チキナーチャンプル “CHIKINA CHAMPURU” stir fried green vegetables, pork, tofu	1,400
野菜たくまんソーミンチャンプル “SOMIN CHAMPURU” stir fried somen noodle, tofu and vegetables	1,400
ゴーヤチャンプル “GOYA CHAMPURU” stir fried bitter melon, pork, vegetables	1,400
うちなーやきそば Okinawa style “YAKISOBA”, short rib, seasonal vegetables	1,600
沖縄そば “OKINAWA-SOBA” Okinawa noodle, sliced pork, short rib	1,700
あーさそば “ASA-SOBA” Okinawa noodle, sliced pork, sea lettuce	1,200
 サ・リッツ・カールトン沖縄オリジナル石焼きタコライス The Ritz-Carlton, Okinawa original “TACO-RICE”	1,950




## ヘルシー Healthy

沖縄県産野菜入り 島豆腐と野菜のしゃぶしゃぶ Okinawa TOFU and Vegetable SHABU-SHABU	1,600
 野菜寿司 6種盛り合わせ Assorted vegetable “SUSHI” 6 kinds	1,200
 島豆腐と島蛸と海ぶどうサラダ Okinawa TOFU octopus & seagrapes salad	1,400



## 寿司とお刺身 Sushi & Sashimi


 イセエビの活け造り Sashimi of lobster	15,000
握り寿司 8種盛り合わせ Assorted “SUSHI” 8 kinds	3,900
お刺身五種盛り合わせ 5 kinds of assorted “SASHIMI”	3,800
お刺身三種盛り合わせ 3 kinds of assorted “SASHIMI”	2,800
握り寿司 5種盛り合わせ Assorted “SUSHI” 5 kinds	2,600


## 温かいお料理 Hot Dish

 国産黒毛和牛サーロイン炭火焼 100グラム Japanese beef sirloin Charcoal grilled 100g	7,800
 沖縄県産豚炭火焼 150グラム Okinawa pork Charcoal grilled 150g	4,800
沖縄近海魚の煮付け Simmered Okinawa fish in sweetened soy sauce	3,200
沖縄もずくと海鮮の炒め物 Stir fried sea weed, spicy sea food and garlic	1,850
島豆腐とナスとグルクンの大根おろし煮 Tofu, eggplant and gurukun stew	2,800
 イカとグルクンの唐揚 シークワサーポン酢とシトラスマヨ Fried squid, gurukun with citrus mayo and ponzu sauce	2,000
グルクンの唐揚 シークワサーポン酢 Fried gurukun with ponzu sauce	1,200
イカの唐揚 シトラスマヨ Fried squid with citrus mayo	1,200

## ご飯 Rice

グスク鉄火丼 “TEKKA DON” Tuna rice bowl	3,500
 グスク海鮮丼 “KAISEN DON” assorted seafood rice bowl	3,900
沖縄県産うなぎの一番出汁茶漬け Okinawa eel, rice, wasabi with hot bonito soup	2,500
沖縄県産豚かつ重 “KATSUJYU” Okinawa pork cutlet rice bowl	2,600
国産黒毛和牛のステーキ重 “STEAK-JYU” Japanese beef steak rice bowl	6,500
 ジューシーセット Okinawa steamed pork, vegetables rice “JYU-SHI”, miso soup	850
ジューシー・ミニ沖縄そばセット Mini Okinawa noodle with “JYU-SHI”	950

 のマークはシェフお勧めの料理でございます。グスクで提供しておりますお米は国産でございます。金額は消費税を含む日本円の料金です。サービス料18%を別途加算させていただきます。

 Chef's recommendation dish. We partner with the finest Japanese rice farms.

Should you have any inquiries, please let know.

All prices are in local currency and include consumption tax. 13% service charge is applicable.