

四つ竹が贈る
琉球の舞が愛でる
おもてなし



琉球料理と琉球舞踊



Touch a heart with a heart.

琉球の粹を集め、いにしえより伝わる 歓待の心を描き出す。



情緒ある非日常空間で贈る受け継がれし琉球のおもてなし

中国からの使者をはじめ国賓を迎え歓待した要所として歴史に名を刻む那覇市久米。その由緒ある地に構えた四つ竹は、
今も琉球おもてなしの心が生きる邸。宮廷で生まれた高貴な味を真っ直ぐに継承し、宴の華となる琉球舞踊は正統にて本
格、宴の悦を堪能しながらも王朝文化の真髄にふれる場でもあります。



お迎えする設えも余情にあふれた屋敷造り。個室で成す2階席は沖縄の海に見立てた
石庭が広がり、華美をそぎ落とした清新な空気が舞台やお料理をより一層優美に引き
立てています。過ごすほどに古琉球へと遡る幽玄な時をお楽しみください。

四つ竹会場プラン



1F シアター席

ベーシックスタイル
1~72名様



2F 個室席

4部屋利用(貸切)
37~48名様まで



3部屋利用(貸切)

A+B+C

B+C+D

25~36名様まで

2部屋利用(貸切)

A+B

13~24名様まで

C+D

13~24名様まで

A しゅどうんの間 2~12名様

B かせかけの間 2~12名様

C めちばなの間 2~12名様

D はなふうの間 2~12名様

人数・プラン等にに合わせて自由にご利用できる会場プランをご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

※当店は全館禁煙となります。所定の喫煙所を設けておりますので、喫煙は定められた場所にてお願いいたします。



伝統に観る芸術

王朝の美意識を継ぐ、
生粋の琉球の舞を愛でる贅沢。
四つ竹ならではの高尚な趣き。



王朝の美意識を継ぐ生粋の琉球の舞をご堪能いただけます

①かぎやで風

沖縄の祝宴に欠かせない踊り。琉球古典音楽中、最もめでたい歌で、国王と国賓の前で踊る荘重な踊りです。お祝いの席ではじめに踊られます。

②若衆こてい節

若衆踊りで代表的な踊りで、元服前の少年たち(若衆)によって踊られる琉球舞踊。

③貫花

琉球舞踊では最も人気の踊りで、琉球紐を身に纏い、紅白の貫花(花輪)を肩に掛け、手には四つ竹を持って軽やかに踊ります。

④前の浜

前の浜は、空手を基本とした踊りで、若者のりしい姿が表現されています。

⑤護身の舞(空手舞踊)

琉球王朝時代から受け継がれる空手。その型を取り入れ、創作舞踊として勇壮活発につくられた踊りです。

⑥太鼓ばやし

太陽のようなおおらかさ、明るさを太鼓の響に乗せて舞う創作舞踊。エイサーの振りを織り込みながら、流れるように楽しい振り付けです。

⑦加那ヨー天川

水辺で自由奔放に恋する男女の様子を表現する打ち組み舞踊では人気のある踊りです。結婚式などでよく踊られる踊りです。

⑧寿の舞

「祝儀の舞」として親しまれている創作舞踊です。幸先をことごとく祝宴などに多く踊れられている踊りです。

⑨四つ竹

優美華麗な紅型衣装を羽織り、華やかな花笠を被った演者が、四つ竹を打ち鳴らして踊ります。沖縄県外、海外でも人気の代表的な踊りです。

琉球舞踊開演時間 / 1階シアター席 / 18:30~19:00・2階個室 / 19:00~19:30 ※演目5曲(30分程) その他リクエストに応じます。

雅やかな宮廷料理と 滋養の郷土食で華やかに

琉球王朝時代より連綿と受け継がれてきた「おもてなし」の心。四つ竹では、それを体現した豪華絢爛な膳の数々をお楽しみいただけます。祝宴の席に欠かせない「いなむどうち」や「くーぶいりちー」、中国渡来の影響を受けた「豚」や「豆腐」料理など、宮廷料理の粋と威厳を証明する美味の数々をご賞味ください。

東道盆

信義に厚く、儀礼と歓待の心を重んじる琉球王朝が客人をもてなす際や祝宴の際に膳盆としてふるまったのが、由緒正しき「東道盆(トウンダーブン)」です。琉球王朝が誇る栄華の証をご堪能ください。



トゥシビー、結納から晴れの日など、祝いの席をはじめ接待や社員旅行、家族旅行まで。様々な用途にご利用いただける「宮廷のおもてなし」をぜひご利用ください。

会場プラン・料理プラン、琉球舞踊演舞に関することなど、お気軽にお問い合わせください。





琉球料理と琉球舞踊の四つ竹が、 こだわりの「らふてい」と「てびち」を 全国の食卓にお届けします

沖縄が誇る琉球料理の生粋の一つである「らふてい」と「てびち」を皆様の食卓へお届けし、より沖縄を身近に感じて欲しい!愛する沖縄の食文化をもっと広めていきたいとの思いでご用意いたしました。

ぜひ、この機会にご家族と召し上がったり、大切な方への贈り物などにご利用ください。



お中元、お歳暮、お祝い等大切な方への贈り物に琉球料理の逸品を。

〈四つ竹〉至高の逸品 らふてい 〈四つ竹〉至高の逸品 てびち



1パック3個入り(270g)×2パック



1パック3個入り(380g)×2パック

Online Shop



ご注文はコチラから

四つ竹料理人が厳選したオードブル&仕出し弁当

会議や家族・親戚が集まる特別な日など、
大切な方とのひとときにふさわしい、贅沢な一折をご提供いたします。

四つ竹の料理人が厳選し、心を込めて作り上げたオードブル&仕出し弁当をご用意いたしました。

琉球王国時代から継承される伝統の味を現代風にアレンジした、贅を尽くした美味しさをご堪能ください。



Online Shop



詳しくはコチラから

琉球料理と琉球舞踊 四つ竹

琉球料理と琉球舞踊

〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1



tel:098-866-3333 fax:098-862-9158

mail:master@yotsutake.co.jp

www.yotsutake.co.jp ご予約・お問い合わせはこちら



営業時間 11:00~22:00 (年中無休・要予約)



ちゅうみ 美ら海 ¥12,000 【税別】 [税込¥13,200/舞踊鑑賞付き]

先付 ◆東道盆
松花堂 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卯の花
◆みみがー
お造り ◆旬海鮮三種盛り
煮物 ◆県産金目鯛大根おろし煮
椀物 ◆クーブイリチー
強肴 ◆らふてい 県産野菜炊合せ
蒸物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
鍋物 ◆ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
洋皿仕立 ◆金アグー豚の冷しゃぶ 島の香りを添えて
ひやし鉢 ◆島のぬちぐすいイラブー炊合せ
ぬちぐすい鉢 ◆茶碗蒸し
御飯 ◆じゅうしい
汁物 ◆県産野菜彩り香の物
香の物 ◆篠田けんちん異枕
甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島
◆甘菓子



琉球料理会席



なんぶう 南風 ¥10,000 【税別】 [税込¥11,000/舞踊鑑賞付き]

先付 ◆東道盆
松花堂 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卯の花
◆みみがー
お造り ◆旬海鮮三種盛り
椀盛 ◆県産金目鯛大根おろし煮
強肴 ◆クーブイリチー
炊合せ ◆らふてい 県産野菜炊合せ
鍋物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
洋皿仕立 ◆ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
冷し鉢 ◆金アグー豚の冷しゃぶ 島の香りを添えて
蒸物 ◆茶碗蒸し
御飯 ◆じゅうしい
香の物 ◆県産野菜彩り香の物
止椀 ◆篠田けんちん異枕
甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島 ◆甘菓子



げっとう 月桃 ¥8,000 【税別】 [税込¥8,800/舞踊鑑賞付き]

松花堂 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卯の花
◆みみがー
お造り ◆旬海鮮三種盛り
椀盛 ◆県産金目鯛大根おろし煮
強肴 ◆クーブイリチー
炊合せ ◆らふてい 県産野菜炊合せ
鍋物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
洋皿仕立 ◆ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
蒸物 ◆茶碗蒸し
御飯 ◆じゅうしい
香の物 ◆県産野菜彩り香の物
止椀 ◆冬瓜えび身葛たたき椀
甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



さんご 珊瑚 ¥6,000 【税別】 [税込¥6,600/舞踊鑑賞付き]

松花堂 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卯の花
◆みみがー
お造り ◆旬海鮮三種盛り
強肴 ◆クーブイリチー
炊合せ ◆らふてい 県産野菜炊合せ
揚物 ◆天麩羅三種盛り
鍋物 ◆てびち鍋
(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
焼物 ◆県産金目鯛西京焼き
御飯 ◆じゅうしい
香の物 ◆県産野菜彩り香の物
止椀 ◆冬瓜えび身葛たたき椀
甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



島の恵み特選 ¥15,000 【税別】 [税込¥16,500/舞踊鑑賞付き]



食前酒 ◆アロエのシロップ漬け
八寸 ◆県産セミ海老 トマト ズッキーニ
◆県産夜光貝 鎌倉にして
◆金アグー生ハム 島の野菜を巻いて
◆県産マグロ炙り 島の香りを添えて
お造り ◆県産旬海鮮五種盛り
中椀 ◆五子豆腐
煮物 ◆優良県産品 四つ竹の味 らふてい 県産野菜炊合せ
鍋物 ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
揚物 ◆県産卓海老 季節の野菜を添えて
洋皿仕立 ◆県産和牛サーロインステーキ グリル野菜を添えて
御飯 ◆じゅうしい
止椀 ◆おぼろ豆腐
甘味 ◆季節の県産フルーツ



金アグー豚 和牛しゃぶしゃぶ

¥8,000〔税別〕

〔税込 ¥ 8,800/舞踊鑑賞付き〕

- 松花堂 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卵の花
◆サーモン南蛮いくら添え
鍋物 ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
◆和牛しゃぶしゃぶ
◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
煮物 ◆らふてい 県産野菜炊合せ
強肴 ◆クーブイリチー
甘味 ◆沖縄そば または じゅうしい
◆パynaッブル/黒糖寒天



金アグー豚しゃぶしゃぶ会席

金アグー豚 沖縄県産金目鯛 しゃぶしゃぶ会席

¥7,000〔税別〕

〔税込 ¥ 7,700/舞踊鑑賞付き〕

- 松花堂 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卵の花
◆サーモン南蛮いくら添え
鍋物 ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
◆県産金目鯛しゃぶしゃぶ
◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
煮物 ◆らふてい 県産野菜炊合せ
強肴 ◆クーブイリチー
甘味 ◆沖縄そば または じゅうしい
◆パynaッブル/黒糖寒天

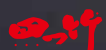


金アグー豚 しゃぶしゃぶ会席

¥6,000〔税別〕

〔税込 ¥ 6,600/舞踊鑑賞付き〕

- 先付三品 ◆もずく酢
◆じーまーみ豆腐
◆卵の花
鍋物 ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
煮物 ◆らふてい 県産野菜炊合せ
強肴 ◆クーブイリチー
甘味 ◆沖縄そば または じゅうしい
◆パynaッブル/黒糖寒天



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp

ご予約・お問い合わせはお電話または WEB サイトから▶

季節や仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。



せっか
雪華 ¥8,000 〔税別〕
[税込¥8,800/舞踊鑑賞付き]

小鉢 ☆豆腐カブレーゼ
松花堂 ☆豆腐パンツアレラ
 ☆じーまーみ豆腐揚げ出し
 ☆玉子豆腐
 ☆もずく酢
鍋物 ☆手作り豆腐
お造り ☆県産海鮮三種盛り
 島豆腐 手作りゆばを添えて
揚げ物 ☆天麩羅五種盛り
鍋物 ☆県産金目鯛しゃぶしゃぶ
 ☆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
焼物 ☆ロブスター
蒸物 ☆茶碗蒸し
御飯 ☆じゅうしい
香の物 ☆県産野菜彩り香の物
汁物 ☆おぼろ豆腐
甘味 ☆県産さつま芋羊羹浮島



琉球豆腐会席

きぬぐも
絹雲 ¥7,000 〔税別〕
[税込¥7,700/舞踊鑑賞付き]

小鉢 ☆豆腐カブレーゼ
松花堂 ☆豆腐パンツアレラ
 ☆じーまーみ豆腐揚げ出し
 ☆玉子豆腐
 ☆もずく酢
鍋物 ☆手作り豆腐
焼物 ☆県産金目鯛西京焼き
お造り ☆旬海鮮三種盛り
揚げ物 ☆天麩羅五種盛り
洋皿仕立 ☆ローストビーフ
 バルサミコソースを添えて
蒸物 ☆茶碗蒸し
御飯 ☆じゅうしい
香の物 ☆県産野菜彩り香の物
汁物 ☆おぼろ豆腐
甘味 ☆県産さつま芋羊羹浮島

しずく
雫 ¥6,000 〔税別〕
[税込¥6,600/舞踊鑑賞付き]

松花堂 ☆じーまーみ豆腐揚げ出し
 ☆卵の花
 ☆玉子豆腐
 ☆もずく酢
鍋物 ☆手作り豆腐
椀物 ☆県産金目鯛根おろし煮
お造り ☆旬海鮮三種盛り
揚げ物 ☆よもぎ麩といんげんのかき揚げ
焼物 ☆軟骨ソーキ照り焼き
蒸物 ☆茶碗蒸し
御飯 ☆じゅうしい
香の物 ☆県産野菜彩り香の物
汁物 ☆おぼろ豆腐
甘味 ☆県産さつま芋羊羹浮島



きらめき

煌 ¥10,000〔税別〕
〔税込¥11,000/舞踊鑑賞付き〕

食前酒 ◆梅酒
 先付 ◆県産金目鯛はりはりサラダ
 小鉢三種 ◆県産金目鯛なすはさみ揚げ
 胡麻と味噌の香りを添えて
 ◆県産金目鯛みぞれジュレを添えて
 ◆県産金目鯛利休豆腐
 シークワーサーボン酢の香りを添えて
 洋皿仕立 ◆県産金目鯛ボワレグリル
 野菜を添えて
 お造り ◆県産旬海鮮五種盛り
 鍋物 ◆県産金目鯛しゃぶしゃぶ
 ◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
 焼物 ◆県産金目鯛西京焼き
 蒸物 ◆県産金目鯛昆布蒸し
 ゆずの香りとともに
 煮物 ◆県産金目鯛煮付け
 汁物 ◆鯛素麺
 御飯 ◆鯛めし
 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



沖縄県産 金目鯛 会席



さいこ
 彩鼓 ¥6,000〔税別〕
〔税込¥6,600/舞踊鑑賞付き〕

食前酒 ◆梅酒
 小鉢三種 ◆県産金目鯛なすはさみ揚げ
 胡麻と味噌の香りを添えて
 ◆県産金目鯛みぞれジュレを添えて
 ◆県産金目鯛利休豆腐
 シークワーサーボン酢の香りを添えて
 煮物 ◆県産金目鯛煮付け
 蒸物 ◆県産金目鯛昆布蒸し ゆずの香りとともに
 揚物 ◆県産金目鯛磯辺揚げあおさを添えて
 汁物 ◆鯛素麺
 御飯 ◆鯛めし
 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島

いろどり
 彩

¥8,000〔税別〕
〔税込¥8,800/舞踊鑑賞付き〕

食前酒 ◆梅酒
 小鉢三種 ◆県産金目鯛なすはさみ揚げ
 胡麻と味噌の香りを添えて
 ◆県産金目鯛みぞれジュレ添えて
 ◆県産金目鯛利休豆腐
 シークワーサーボン酢の香りを添えて
 お造り ◆旬海鮮四種盛り
 鍋物 ◆県産金目鯛しゃぶしゃぶ
 ◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
 焼物 ◆県産金目鯛西京焼き
 蒸物 ◆県産金目鯛昆布蒸し ゆずの香りとともに
 揚物 ◆県産金目鯛磯辺揚げ あおさを添えて
 汁物 ◆鯛素麺
 御飯 ◆鯛めし
 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



祝宴会席



りゅうえん
琉宴 ¥10,000 〔税別〕
〔税込 ¥11,000/舞踊鑑賞付き〕



八寸 ☆海老 帆立ライスバー包み
 ☆炙り牛みぞれあん
 ☆もずく酢
 ☆じーまーみ豆腐
 ☆よもぎ麩
 ☆鰻ぼうすし
 お造り ☆旬海鮮五種盛り
 煮物 ☆らふてい 県産野菜炊合せ
 変わり鉢 ☆ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
 祝い鯛 ☆連子鯛塩焼き
 強肴 ☆クーブイリチー
 蒸物 ☆茶碗蒸し
 揚げ物 ☆天麩羅四種盛り
 洋皿仕立 ☆和牛ステーキ 島野菜ポワレを添えて
 御飯 ☆握り寿司六貫 または 赤飯
 汁物 ☆冬瓜えび身上葛たたき椀
 甘味 ☆紅白白玉ぜんざい

あやはな
綾花 ¥8,000 〔税別〕
〔税込 ¥8,800/舞踊鑑賞付き〕



八寸 ☆海老 帆立ライスバー包み
 ☆炙り牛みぞれあん
 ☆もずく酢
 ☆じーまーみ豆腐
 ☆よもぎ麩
 ☆鰻ぼうすし
 お造り ☆旬海鮮五種盛り
 煮物 ☆らふてい 県産野菜炊合せ
 変わり鉢 ☆ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
 祝い鯛 ☆連子鯛塩焼き
 強肴 ☆クーブイリチー
 蒸物 ☆茶碗蒸し
 揚げ物 ☆天麩羅四種盛り
 洋皿仕立 ☆ローストビーフ バルサミコソースを添えて
 御飯 ☆赤飯 または じゅうしい
 汁物 ☆冬瓜えび身上葛たたき椀
 甘味 ☆紅白白玉ぜんざい



しゅくさい
祝彩 ¥6,000 〔税別〕
〔税込 ¥6,600/舞踊鑑賞付き〕



八寸 ☆海老 帆立ライスバー包み
 ☆炙り牛みぞれあん
 ☆もずく酢
 ☆じーまーみ豆腐
 ☆よもぎ麩
 ☆卯の花
 お造り ☆旬海鮮三種盛り
 煮物 ☆らふてい 県産野菜炊合せ
 変わり鉢 ☆ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
 焼物 ☆県産金目鯛西京焼き
 強肴 ☆クーブイリチー
 蒸物 ☆茶碗蒸し
 揚げ物 ☆天麩羅四種盛り
 洋皿仕立 ☆ローストビーフ バルサミコソースを添えて
 御飯 ☆赤飯 または じゅうしい
 汁物 ☆冬瓜えび身上葛たたき椀
 甘味 ☆紅白白玉ぜんざい



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp

季節や仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせはお電話または WEB サイトから▶



¥8,000〔税別〕

〔税込 ¥8,800/舞踊鑑賞付き〕

松花堂 ☆湯葉包み彩り野菜
 ☆ナスみそ焼き
 ☆ごま豆腐 ☆白和え
 洋皿 ☆豆腐ビーガンステーキ
 ☆人参ガロニ
 ☆ズッキーニガロニ
 ☆ブロッコリー
 ☆トマトバスダ
 煮物 ☆冬瓜はさみ豆腐
 ☆蕎麦湯葉巻き
 ☆高野豆腐
 ☆季節の野菜
 焼物 ☆蓮根照り焼き
 蒸物 ☆湯葉包み葛餡仕立て
 ☆ワサビの香りを添えて
 揚げ物 ☆県産島野菜の天麩羅
 折敷盛 ☆花レンコン ☆湯葉揚げ
 ☆道明寺蒸し ☆梅豆腐
 ☆手ごね寿司
 ☆青物煮浸し
 お御飯 ☆ビーガンカレー
 甘味 ☆羊羹



琉球ビーガン会席

¥7,000〔税別〕

〔税込 ¥7,700/舞踊鑑賞付き〕

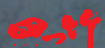
松花堂 ☆じーまーみ豆腐 ☆ナスみそ焼き
 ☆ごま豆腐 ☆白和え
 鍋物 ☆大根 ☆人参 ☆揚げ豆腐
 ☆水菜 ☆しめじ ☆筍 ☆菜花
 蒸物 ☆湯葉包み葛餡仕立て
 ☆ワサビの香りを添えて
 酢の物 ☆蛇腹胡瓜
 ☆アボカド磯辺
 ☆はじかみ
 揚げ物 ☆県産島野菜の天麩羅
 折敷盛 ☆花レンコン ☆湯葉揚げ
 ☆よもぎ麩 ☆梅豆腐
 ☆手ごね寿司 ☆青物煮浸し
 碗物 ☆大根根菜射込み ☆葛餡仕立て
 御飯 ☆ビーガンカレー
 甘味 ☆羊羹



¥6,000〔税別〕

〔税込 ¥6,600/舞踊鑑賞付き〕

松花堂 ☆じーまーみ豆腐 ☆ナスみそ焼き
 ☆もずく酢 ☆白和え
 鍋物 ☆大根 ☆人参 ☆揚げ豆腐
 ☆水菜 ☆しめじ
 蒸物 ☆湯葉包み葛餡仕立て ☆ワサビの香りを添えて
 箸休め ☆クーブイリチー
 揚げ物 ☆県産島野菜の天麩羅
 口どり ☆花レンコン
 ☆梅豆腐
 碗物 ☆大根根菜射込み ☆葛餡仕立て
 汁物 ☆アーサすまし
 御飯 ☆御飯
 甘味 ☆黒糖寒天 ☆パインアップル



〒900-0033 沖縄県那覇市久米2-22-1

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp

季節や仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせはお電話またはWEBサイトから▶



料亭のランチ



優良県産品 でいご御膳



松花堂 ＊もずく酢
＊じーまーみ揚げ出し
＊卵の花
＊県産金目鯛なす煮込み
煮物 ＊らぶてい 県産野菜炊合せ
鍋物 ＊てびち 県産野菜を添えて
箸休め ＊クーブイリチー
強肴 ＊ぐるくんの彩りあんかけ
御飯 ＊じゅうしい
香の物 ＊県産野菜彩り香の物
汁物 ＊アーサーのすまし
甘味 ＊県産さつま芋羊羹浮島

¥3,600^{〔税別〕} [税込 ¥3,960]



ふくぎ御膳

¥3,200^{〔税別〕}
[税込 ¥3,520]

先付三品 ＊もずく酢
＊じーまーみ豆腐
＊卵の花
煮物 ＊らぶてい 県産野菜炊合せ
焼物 ＊ぐるくんの彩りあんかけ
揚げ物 ＊よもぎ羹といんげんのかき揚げ
御飯 ＊じゅうしい
＊沖縄そば
香の物 ＊県産野菜彩り香の物
甘味 ＊甘菓子



いじゅ御前

先付三品 ＊もずく酢
＊じーまーみ豆腐
＊卵の花
煮物 ＊らぶてい 県産野菜炊合せ
＊季節のチャンプルー
御飯 ＊じゅうしい
香の物 ＊県産野菜彩り香の物
＊沖縄そば
甘味 ＊パイナップル/黒糖寒天



¥2,300^{〔税別〕} [税込 ¥2,530]



和琉球御膳

先付二品 ＊じーまーみ豆腐
＊卵の花
煮物 ＊らぶてい 県産野菜炊合せ
揚げ物 ＊天麩羅三種盛り
焼物 ＊県産金目鯛西京焼き
御飯 ＊御飯
香の物 ＊県産野菜彩り香の物
汁物 ＊アーサーのすまし
甘味 ＊パイナップル/黒糖寒天



¥2,300^{〔税別〕} [税込 ¥2,530]



金アグー豚 しゃぶしゃぶ御膳

先付二品 ＊じーまーみ豆腐
＊卵の花
鍋物 ＊金アグー豚しゃぶしゃぶ
＊キャベツ千切り
蒸物 ＊茶碗蒸し
御飯 ＊御飯
香の物 ＊県産野菜彩り香の物
汁物 ＊アーサーのすまし
甘味 ＊パイナップル/黒糖寒天

¥2,300^{〔税別〕} [税込 ¥2,530]



金アグー コースとんかつ御膳

先付三品 ＊もずく酢
＊じーまーみ豆腐
＊卵の花
揚げ物 ＊コースとんかつ
＊キャベツ千切り
蒸物 ＊茶碗蒸し
御飯 ＊御飯
香の物 ＊県産野菜彩り香の物
汁物 ＊アーサーのすまし
甘味 ＊パイナップル/黒糖寒天

¥2,300^{〔税別〕} [税込 ¥2,530]



寿司御膳

先付三品 ＊じーまーみ豆腐
＊卵の花
＊利休豆腐
寿司 ＊寿司六貫/海苔巻き三巻
揚げ物 ＊天麩羅三種盛り
蒸物 ＊茶碗蒸し
汁物 ＊日本蕎麦 または うどん
甘味 ＊パイナップル/黒糖寒天

¥2,700^{〔税別〕} [税込 ¥2,970]

※昼食時の舞踊鑑賞はオプションとして、
32,000円(税込)で承ります。(5曲/30分程度)



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp

季節や仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。

ご予約・お問い合わせはお電話またはWEBサイトから



お子様洋食セット

- ✧チキンライス
- ✧サイコロステーキ
- ✧エビフライ
- ✧ポテトサラダ
- ✧鶏のから揚げ
- ✧ウィンナー
- ✧コーン
- ✧ベーコンブロッコリー
- ✧ミニトマト
- ✧スープ
- ✧ケーキ

¥3,640^{〔税別〕}

〔税込 ¥3,700/舞踊鑑賞付き〕



お子様和洋食セット

- ✧海苔巻き
- ✧ハンバーグ
- ✧カニクリームコロッケ
- ✧だし巻き卵
- ✧鶏のから揚げ
- ✧ウィンナー
- ✧ベーコンブロッコリー
- ✧コーン
- ✧ミニトマト
- ✧スープ
- ✧ケーキ

¥3,640^{〔税別〕}

〔税込 ¥3,700/舞踊鑑賞付き〕



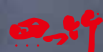
料亭のお子様セット

沖縄そば じゅうしいセット

- ✧沖縄そば
- ✧じゅうしい
- ✧パイনと黒糖寒天

¥1,364^{〔税別〕}

〔税込 ¥1,500/舞踊鑑賞付き〕



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp ご予約・お問い合わせはお電話または WEB サイトから

季節や仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。

