

# WEDDING MENUS

2010,10~2011,03

## 簪-KANZASHI

12,600

### Appetizer / 祝肴

marinated vegetables, boiled soybeans  
boiled squid, boiled kumquat & salmon roe  
SHIITAKE mushroom topped with fish paste  
marinated burdock  
源平なます ぶどう豆 松笠烏賊  
金柑鈴子 裏白椎茸 利休牛蒡

### Sashimi / 御造り

white fish sealed with conbu seaweed  
白身魚の昆布じめ

### Roast / 家喜物

roasted miso marinated spanish mackerel  
shiquasa lime & MISO sauce  
鯖の味噌庵焼き  
シークワサー味噌ソース

### Noodle / おしのぎ

cold turmeric soba noodles  
長寿ウコン蕎麦

### Grill / 強肴

grilled local beef sirloin with black vinegar sauce  
steamed seasonal vegetables  
沖縄県産本部牛サーロインのグリル 黒酢ソース  
季節の温野菜を添えて

### Rice / 食事

rice cooked with snapper & miso soup  
鯛御飯とみそ汁

### Dessert / 甘味

seasonal hard jelly  
季節のようかん きんつば仕立て

## 水化粧-MIZUGESYO

15,750

### Appetizer / 祝肴

marinated vegetables, boiled soybeans  
boiled squid, boiled kumquat & salmon roe  
SHIITAKE mushroom topped with fish paste  
marinated burdock  
源平なます ぶどう豆 松笠烏賊  
金柑鈴子 裏白椎茸 利休牛蒡

### Sashimi / 御造り

3 kinds of Sashimi, catch of the day  
MUKU's original style  
本日の刺身 三点盛り 無垢オリジナルスタイル

### Soup / 御椀

bonito bouillon soup with shrimp cake  
海老真丈のお吸い物

### Roast / 家喜物

miso marinated bluefish roast  
"YUZU" citron sauce  
銀むつの西京焼き  
柚子ソース

### Noodle / おしのぎ

cold turmeric soba noodles  
長寿ウコン蕎麦

### Grill / 強肴

grilled local beef sirloin with red wine & TERIYAKI sauce  
mashed potato made with BENIIMO yam  
沖縄県産本部牛サーロインのハーブグリル  
赤ワインTERIYAKIソース  
読谷村産紅芋のマッシュポテトを添えて

### Sushi / 寿司

MUKU original SUSHI platter & MISO soup  
MUKUオリジナル寿司プラッター  
みそ汁

### Dessert / 甘味

seasonal fruit jelly & vanilla ice cream  
季節のフルーツゼリー寄せとバニラアイスクリーム

## 薄紅-USUBENI

18,900

### Appetizer / 祝肴

marinated vegetables, boiled soybeans  
boiled squid, boiled kumquat & salmon roe  
SHIITAKE mushroom topped with fish paste  
marinated burdock  
源平なます ぶどう豆 松笠烏賊  
金柑鈴子 裏白椎茸 利休牛蒡

### Sashimi / 御造り

3 kinds of Sashimi, catch of the day  
MUKU's original style  
本日の刺身 三点盛り 無垢オリジナルスタイル

### Soup / 御椀

bonito bouillon soup with shrimp cake  
海老真丈のお吸い物

### Sauteed / 家喜物

saute of lobster and scallop  
island carrot and watercress sauce  
オマール海老と帆立のポワレ  
島人参とクレソンの二色のソース

### Noodle / 進肴

mozuku seaweed soba noodles  
topped with steamed foie gras & truffle sauce  
フォアグラの養老蒸しをのせたもずくそば  
トリュフ餡をかけて

### Grill / 強肴

grilled ishigaki beef sirloin with red wine sauce  
steamed seasonal vegetables  
石垣牛サーロインのグリル  
ポルドー風赤ワインのソース  
季節の温野菜を添えて

### Sushi / 寿司

MUKU original SUSHI platter & MISO soup  
MUKUオリジナル寿司プラッター  
みそ汁

### Dessert / 甘味

roasted nut tart & sesame ice cream  
ローストナッツのタルトと胡麻のアイスクリーム

## 白無垢-SHIROMUKU

31,500

### Appetizer / 祝肴

marinated vegetables, boiled soybeans  
boiled abalone, boiled kumquat & salmon roe  
SHIITAKE mushroom topped with fish paste  
marinated burdock  
源平なます ぶどう豆 松笠アワビ  
金柑鈴子 裏白椎茸 利休牛蒡

### Sashimi / 御造り

3 kinds of Sashimi, catch of the day  
MUKU's original style  
本日の刺身 三点盛り 無垢オリジナルスタイル

### Soup / 御椀

bonito bouillon soup  
with SAKE steamed "AMADAI" fish & shrimp  
甘鯛の酒蒸しと海老真丈のお吸い物

### Roast / 家喜物

roasted spiny lobster  
with "YUZU" citrus flavored white wine sauce  
伊勢海老のロースト  
柚子風味のブルブランソース

### Noodle / 進肴

mozuku seaweed soba noodles  
topped with steamed foie gras & truffle sauce  
フォアグラの養老蒸しをのせたもずくそば  
トリュフ餡をかけて

### Grill / 強肴

grilled ishigaki beef fillet  
with green pepper sauce  
steamed seasonal vegetables  
石垣牛フィレ肉のグリル  
グリーンペッパーソース  
季節の温野菜を添えて

### Sushi / 寿司

MUKU original special SUSHI platter & MISO soup  
MUKUオリジナル 特選にぎり寿司  
みそ汁

### Dessert / 甘味

pineapple and white azuki bean hot pie  
white vanilla ice cream  
白あんが入ったパイナップルパイアラムード  
バニラアイスクリーム