

ミールクーポン対象レストラン

天翔・和流・タートルベイ・シグラブルー
蒼風・HORAIZONしゃぶ・蜃気楼ステーキ・かつ勘・琉宮苑

てんぶら 天翔

先附	先附	アミューズ	【先付】	先付け
甘酒豆腐／自家製牛蒡チップス／宮古島産おくら／赤パリカ／旨じゅ／柚子胡椒	琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
宮古島産アカジンミニパイ炭焼霜造り	本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
宮崎県産奥日向サーモンと黄金イクラ	あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	煮物	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢	焼き魚
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】	銀鰆の西京焼き
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブガザミ姿揚げ	メイン	ウニといぐら 小舟仕立て	酢の物
大根／人参／水菜／バセリ／苔荷	レモン しし唐	宮古島近海鮮魚とオマール海老をタートル特製パイベース	和卵の茶わん蒸し	本日の仕入れから
貝刺れ大根／薩摩芋／人参ドレッシング	箸休め	三貫 自身 本マグロ赤身 穴子 玉子	【巻 物】	蒸し物
お食事	宮古島産もずく酢	【巻 物】	本マグロ中巻	寿司屋の茶碗蒸し
天ぷら天翔名物【宮古の宝箱】	卯き長芋・蒸しうに	【上 檻】	【上 檻】	食事
宮古島で育った7種類の野菜	台の物	宮古島マンゴーを使ってトロピカルデザート	汁物	本日のお勧め寿司盛り合わせ
人参、うりくじ、ブチミドト、南瓜	黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て	食後のカフェ	【水 物】	汁物
玉蜀黍、茄子、グリーンアスパラガス	香味野菜 特製ポン酢	ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅はのか)	赤だし	赤だし
宮古島産キハダマグロ漬／海老の黄味揚げ	食事	デザート	フルーツ アイス	デザート
穴子／たれ飯／塩ご飯	ジューシーご飯	ミニ宮古そば	フルーツ アイス	フルーツ アイス
赤出汁／漬物	香の物	ミニ宮古そば	フルーツ アイス	フルーツ アイス
自家製ピンクグレープフルーツシャーベット	汁物	自家製 黒糖プリン 甘味	フルーツ アイス	フルーツ アイス
すんだ雀巣	汁物			
生アーモンドから揚げ	デザート			
手作り細菓子	デザート			

マランガ和琉

シギラペイサイドスイートアラマンダ

先附	アミューズ	【先付】	先付け
琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー・豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブガザミ姿揚げ	メイン	ウニといぐら 小舟仕立て
大根／人参／水菜／バセリ／苔荷	レモン しし唐	宮古島近海鮮魚とオマール海老をタートル特製パイベース	和卵の茶わん蒸し
貝刺れ大根／薩摩芋／人参ドレッシング	箸休め	三貫 自身 本マグロ赤身 穴子 玉子	【巻 物】
お食事	宮古島産もずく酢	【巻 物】	本マグロ中巻
天ぷら天翔名物【宮古の宝箱】	卯き長芋・蒸しうに	【上 檻】	【上 檻】
宮古島で育った7種類の野菜	台の物	宮古島マンゴーを使ってトロピカルデザート	汁物
人参、うりくじ、ブチミドト、南瓜	黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て	食後のカフェ	【水 物】
玉蜀黍、茄子、グリーンアスパラガス	香味野菜 特製ポン酢	ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅はのか)	汁物
宮古島産キハダマグロ漬／海老の黄味揚げ	食事	デザート	赤だし
穴子／たれ飯／塩ご飯	ジューシーご飯	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
赤出汁／漬物	香の物	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
自家製ピンクグレープフルーツシャーベット	汁物	自家製 黒糖プリン 甘味	フルーツ アイス
すんだ雀巣	汁物		
生アーモンドから揚げ	デザート		
手作り細菓子	デザート		

タートルベイ

シギラペイサイドアラマンダ

先附	アミューズ	【先付】	先付け
琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー・豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブガザミ姿揚げ	メイン	ウニといぐら 小舟仕立て
大根／人参／水菜／バセリ／苔荷	レモン しし唐	宮古島近海鮮魚とオマール海老をタートル特製パイベース	和卵の茶わん蒸し
貝刺れ大根／薩摩芋／人参ドレッシング	箸休め	三貫 自身 本マグロ赤身 穴子 玉子	【巻 物】
お食事	宮古島産もずく酢	【巻 物】	本マグロ中巻
天ぷら天翔名物【宮古の宝箱】	卯き長芋・蒸しうに	【上 檻】	【上 檻】
宮古島で育った7種類の野菜	台の物	宮古島マンゴーを使ってトロピカルデザート	汁物
人参、うりくじ、ブチミドト、南瓜	黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て	食後のカフェ	【水 物】
玉蜀黍、茄子、グリーンアスパラガス	香味野菜 特製ポン酢	ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅はのか)	汁物
宮古島産キハダマグロ漬／海老の黄味揚げ	食事	デザート	赤だし
穴子／たれ飯／塩ご飯	ジューシーご飯	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
赤出汁／漬物	香の物	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
自家製ピンクグレープフルーツシャーベット	汁物	自家製 黒糖プリン 甘味	フルーツ アイス
すんだ雀巣	汁物		
生アーモンドから揚げ	デザート		
手作り細菓子	デザート		

鮓 蒼風

シギラペイサイドアラマンダ

先附	アミューズ	【先付】	先付け
琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー・豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブガザミ姿揚げ	メイン	ウニといぐら 小舟仕立て
大根／人参／水菜／バセリ／苔荷	レモン しし唐	宮古島近海鮮魚とオマール海老をタートル特製パイベース	和卵の茶わん蒸し
貝刺れ大根／薩摩芋／人参ドレッシング	箸休め	三貫 自身 本マグロ赤身 穴子 玉子	【巻 物】
お食事	宮古島産もずく酢	【巻 物】	本マグロ中巻
天ぷら天翔名物【宮古の宝箱】	卯き長芋・蒸しうに	【上 檻】	【上 檻】
宮古島で育った7種類の野菜	台の物	宮古島マンゴーを使ってトロピカルデザート	汁物
人参、うりくじ、ブチミドト、南瓜	黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て	食後のカフェ	【水 物】
玉蜀黍、茄子、グリーンアスパラガス	香味野菜 特製ポン酢	ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅はのか)	汁物
宮古島産キハダマグロ漬／海老の黄味揚げ	食事	デザート	赤だし
穴子／たれ飯／塩ご飯	ジューシーご飯	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
赤出汁／漬物	香の物	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
自家製ピンクグレープフルーツシャーベット	汁物	自家製 黒糖プリン 甘味	フルーツ アイス
すんだ雀巣	汁物		
生アーモンドから揚げ	デザート		
手作り細菓子	デザート		

かつ勘

シギラペイサイドアラマンダ

先附	アミューズ	【先付】	先付け
琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー・豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブガザミ姿揚げ	メイン	ウニといぐら 小舟仕立て
大根／人参／水菜／バセリ／苔荷	レモン しし唐	宮古島近海鮮魚とオマール海老をタートル特製パイベース	和卵の茶わん蒸し
貝刺れ大根／薩摩芋／人参ドレッシング	箸休め	三貫 自身 本マグロ赤身 穴子 玉子	【巻 物】
お食事	宮古島産もずく酢	【巻 物】	本マグロ中巻
天ぷら天翔名物【宮古の宝箱】	卯き長芋・蒸しうに	【上 檻】	【上 檻】
宮古島で育った7種類の野菜	台の物	宮古島マンゴーを使ってトロピカルデザート	汁物
人参、うりくじ、ブチミドト、南瓜	黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て	食後のカフェ	【水 物】
玉蜀黍、茄子、グリーンアスパラガス	香味野菜 特製ポン酢	ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅はのか)	汁物
宮古島産キハダマグロ漬／海老の黄味揚げ	食事	デザート	赤だし
穴子／たれ飯／塩ご飯	ジューシーご飯	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
赤出汁／漬物	香の物	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
自家製ピンクグレープフルーツシャーベット	汁物	自家製 黒糖プリン 甘味	フルーツ アイス
すんだ雀巣	汁物		
生アーモンドから揚げ	デザート		
手作り細菓子	デザート		

琉宮苑

シギラペイサイドアラマンダ

先附	アミューズ	【先付】	先付け
琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー・豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブガザミ姿揚げ	メイン	ウニといぐら 小舟仕立て
大根／人参／水菜／バセリ／苔荷	レモン しし唐	宮古島近海鮮魚とオマール海老をタートル特製パイベース	和卵の茶わん蒸し
貝刺れ大根／薩摩芋／人参ドレッシング	箸休め	三貫 自身 本マグロ赤身 穴子 玉子	【巻 物】
お食事	宮古島産もずく酢	【巻 物】	本マグロ中巻
天ぷら天翔名物【宮古の宝箱】	卯き長芋・蒸しうに	【上 檻】	【上 檻】
宮古島で育った7種類の野菜	台の物	宮古島マンゴーを使ってトロピカルデザート	汁物
人参、うりくじ、ブチミドト、南瓜	黒毛和牛サーロイン焼きしゃぶ仕立て	食後のカフェ	【水 物】
玉蜀黍、茄子、グリーンアスパラガス	香味野菜 特製ポン酢	ちんすこうアイスクリーム 焼き芋 (宮古島紅はのか)	汁物
宮古島産キハダマグロ漬／海老の黄味揚げ	食事	デザート	赤だし
穴子／たれ飯／塩ご飯	ジューシーご飯	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
赤出汁／漬物	香の物	ミニ宮古そば	フルーツ アイス
自家製ピンクグレープフルーツシャーベット	汁物	自家製 黒糖プリン 甘味	フルーツ アイス
すんだ雀巣	汁物		
生アーモンドから揚げ	デザート		
手作り細菓子	デザート		

HORAIZONしゃぶ

シギラペイサイドアラマンダ

先附	アミューズ	【先付】	先付け
琉球と季節の食材で3種盛合せ	島野菜を使ってアミューズ	島もずくのせ仕立て	本日仕入れの和え物
お造り	前菜	季節の食材を一皿に	珍味
本日の入荷鮮魚より 3種盛	冷製	【一の組】	玉子焼き、枝豆など
あしらい一式	近海産鮮魚を昆布締め宮古島天然塩の海水シートで包んで島野菜と共に	本マグロ中トロにぎり	【二の組】
天麩羅	三貫	お造り	お造り
沖縄県産活〆車海老2P／椎茸海老詰め	アグー・豚ラフテー	アグー・豚内臓・真鯛・真鰯・真じじ	お勧め五種盛り
岐阜県産稚鮎／自家製海老パン	蒸しパンを添えて	宮古島産冬瓜と沖縄産アグー豚肉、セーイカのアンサンブル	毎の焼き物 あしらい一式若荷酢
茨城県産珠美鰐	揚げ物	魚介と島トマトでラグーバスタ	【三の組】
お口直しの品 (7種類の野菜サラダ)	マンゴーローブ		