

ご昼食のお献立

すべてのランチメニューに食後のコーヒー又は紅茶が付いております。



季節のおもてなし二段重膳 ¥1,480

季節のご馳走を贅沢に盛り込んだ二段重膳は当店自慢の逸品。和の旬なおもてなしをぜひとも。小鍋付き。

季節の前菜／刺身／煮物／揚物／蒸し物／小鍋／季節のジューシー／香の物

穴子まるごと天婦羅膳 ¥1,200

肉厚な穴子を丸ごと一本使用。外はサクサク、中はふんわりとした口当たりです。素材の美味しさを引き立てるように仕上げました。

季節の前菜／サラダ／蒸し物／天婦羅盛り合せ／季節のジューシー／赤だし／香の物



彩り海鮮ちらし重 ¥1,380

県産の新鮮な白身魚やマグロ、セーイカなどをたっぷりのせた目にも鮮やかな逸品。魚の旨みを最大限に引き出した煮付け付き。

海鮮ちらし重／魚の煮付け／サラダ／蒸し物／赤だし



特製アグーハンバーグ膳 ¥1,200

野菜の旨みが溶け込んだ、じっくり煮込んだ凝縮の絶品デミグラスソースが、ボリューム満点のアグーハンバーグをさらに引き立てます。

特製アグーハンバーグ／海老フライ／アグーソーセージ／惣菜色々／ポテトサラダ／季節のジューシーまたは白ごはん／赤だし／香の物



パインとんステーキ膳 ¥1,380

柔らかな肉質と甘く、脂のついた脂身が特徴のパインとん。感動の甘さとジューシーな肉汁溢れるステーキでどうぞ。

季節の前菜／サラダ／蒸し物／パインとんの陶板焼き／季節のジューシー／赤だし／香の物



●お子様ランチ ¥880



珠那 ランチ営業時間  
11:30～14:30 (LO.14:00)  
TEL098-931-1585  
東京第一ホテル  
OKINAWA GRAND MER RESORT

- ランチデザート
- 本日のデザート 料理長おすすめ旬のデザート ¥200
  - 沖縄白玉ぜんざい 煮小豆・沖縄ワシミルク・白玉団子が入った復刻版カキ氷 ¥390
  - 沖縄黒糖ブリュレ 沖縄黒糖のココを生かした絶品ブリュレ ¥390
  - 濃厚ジーマーミプリン ピーナッツの香り豊かな、ふわふわのプリン ¥390
  - 沖縄泡盛ムース ほんのりと泡盛が香るムースに黒糖蜜ときな粉をかけて ¥390
  - 完熟マンゴーアイス 完熟のシャーベット。雪塩ちんすこうを添えて ¥180
  - 特産シークワーサーシャーベット 特産シークワーサーのシャーベット。雪塩ちんすこうを添えて ¥180

お得なランチコース

和牛すき焼き鉄鍋  
ランチコース 二,000円

黒毛和牛を使った贅沢なすき焼きランチコース。特製だし汁は、香ばしい醤油の香りと上品な甘さで素材と良く合います。濃厚な地玉子を絡めて。鍋後は、旨みが一杯詰まったお出汁でうどんをどうぞ。

季節の前菜／シーザーサラダ／蒸し物／和牛すき焼き鉄鍋／鍋あとうどん／甘味

パインとんしゃぶしゃぶ  
ランチコース 一,800円

パイン入りの肥料を与えて肥育したパインとんは、肉質が軟らかく、赤身と脂身のバランスが良くとてもジューシー。肉と野菜を堪能できるお得なランチコース。特製さっぱりシークワーサー塩ポン酢と濃厚ジーマーダレでお楽しみ下さい。

季節の前菜／シーザーサラダ／蒸し物／パインとんしゃぶ／甘味