

# 和城

W A J O

安土桃山時代を空間デザインのコンセプトに取り入れた「和城」。約 100 年に及ぶ戦国時代をおさめた織田信長・豊臣秀吉の統一政権のもと、その開かれた時代感覚が生んだ、雄大・壮麗にして豪華・絢爛、かつ 澁刺として新鮮味にあふれた文化、安土桃山時代。「和城」は、この時代に発展した茶の湯文化と茶室建築をその空間デザインに取り入れています。茶の湯には、千利休が求めた簡素・閑寂の精神を重んじる「侘茶」に対し、世俗権力を誇示する「大名茶」があり、諸大名は盛んに茶会を催し、

上層武家の接客施設として茶室が定着していったと言われています。「和城」の2つのダイニングは、千利休と豊臣秀吉が好んだ対照的な茶室の概念—シンプルで静寂、色合いも少ない「侘茶」と、きらびやかで豪華、色合いも華やかな「大名茶」—をそれぞれのレストラン空間に表現しています。

また、「和城」だからこそ味わえる希少な厳選和牛もご用意しております。沖縄・石垣島の大自然の中で雌牛だけをじっくりと長期肥育した特選牛、石垣島きたうち牧場プレミアムビーフをはじめ、神戸牛、九州産黒毛和牛など、肉の美味しさを追求したメニューをお楽しみ下さい。

当店は国産米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料 15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

# 桔梗

Kikyou

本日の前菜

さつまいものスープ

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフコース 100g

焼野菜

和城ガーリックライス

味噌汁と香の物

和菓子

無農薬栽培抹茶 和束の昔

¥19,000

当店は国産米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

# 木瓜

Mokkou

和城煎茶

先付

のどぐろと蕪の鉄板焼き

さつまいものスープ

フルーツトマトのお浸し

山口きたうち牧場 牛ロース 100g

焼野菜

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフすき焼き

舞茸と牛煮込みご飯

季節のフルーツ

和菓子

無農薬栽培抹茶 和束の昔

¥23,500

当店は国産米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

# 葵

Aoi

和城煎茶

先付

のどぐろと蕪の鉄板焼き

黒鮑

さつまいものスープ

フルーツトマトのお浸し

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフローズ 80g

焼野菜

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフすき焼き

舞茸と牛煮込みご飯

季節のフルーツ

和菓子

無農薬栽培抹茶 和束の昔

¥33,000

当店は国産米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。

# 桐

Kiri

和城煎茶

先付

のどぐろと蕪の鉄板焼き

イセエビ

さつまいものスープ

フルーツトマトのお浸し

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフローズ 50g

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフフィレ 50g

焼野菜

石垣島きたうち牧場 プレミアムビーフすき焼き

舞茸と牛煮込みご飯

季節のフルーツ

和菓子

無農薬栽培抹茶 和束の昔

¥45,500

当店は国産米を使用しております。  
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ  
上記の料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。