

A decorative background featuring a repeating pattern of stylized flowers and leaves in a light beige color. The pattern is dense and covers the entire page, with a slightly darker shade of beige used for the text and other elements.

花風

Ryukyu Dining
HANAFU
琉球ダイニング はなふう

ディナーメニュー

Dinner Menu

※料金は税・サービス料込の表示となります。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

*Prices include tax and service charges. *Menu contents may change depending on the availability of ingredients.

前 菜

Appetizers

パイナップルポークの チャーシュー

Pineapple Pork
Char Siu

¥2,300



沖縄県産ハーブ鶏を好みのスタイルで

¥1,200

(葱油鶏／辛よだれ鶏／辛棒棒鶏)

Okinawan Herb Chicken in Your Preferred Style
(Scallion Oil Chicken / Spicy Mouthwatering Chicken / Bang Bang Chicken)

クラゲの甘酢漬け

¥1,800

Bang Bang Chicken)

ピータン豆腐特製ソース辛

¥900

(ひろし屋の絹ごし豆腐使用)

Sweet and Sour Jellyfish
Century Egg Tofu with Special Sauce (using Hiroshi-ya Silken Tofu)

搾菜の浅漬け

¥600

Lightly Pickled Mustard Greens

温製料理

Hot Dishes

沖縄近海で獲れる新鮮魚の香り蒸し

時価

Aromatic Steamed Fresh Fish from Okinawan Waters

パイナップルポークの黒酢豚

¥1,800

Black Vinegar Sweet and Sour Pork with Pineapple

黄ニラ入り五目春巻き(3本)

¥1,200

Spring Rolls with Mixed Vegetables and Yellow Chives (3 pieces)

旬の葉野菜とニンニクの強火炒め

¥1,200

Stir-fried Seasonal Leafy Vegetables with Garlic

辛 四川風麻婆島豆腐(ひろし屋の島豆腐使用)

¥1,800

Sichuan-style Mapo Tofu (using Hiroshi-ya Island Tofu)



パイナップルポーク

スペアリブの金木犀ソース

黒胡椒の香り

Pineapple Pork Spare Ribs with
Osmanthus Sauce and Black
Pepper Aroma

¥2,300

温製料理

Hot Dishes



辛

剥き海老の
チリソース

Shrimp in Chili Sauce

¥2,300



剥き海老の
マヨネーズソース

*Shrimp in Mayonnaise
Sauce*

¥2,300



久米島赤鶏骨付き
肉のユーリンチー

*Kumejima Red Chicken
with Bone in Yurinchi Sauce*

¥2,300



辛

久米島赤鶏骨付き
肉のラーズーチー

*Kumejima Red Chicken
with Bone in Laziji Sauce*

¥2,300

温製料理

Hot Dishes



あやはし牛と季節野菜の
オイスターソース炒め

*Stir-fried Ayahashi Beef and Seasonal
Vegetables in Oyster Sauce*

¥3,800



辛 クブシミ (沖縄県産甲イカ) の
スパイスパウダー掛け

*Spiced Powdered Kubushimi
(Okinawan Cuttlefish)*

¥2,300



牛肉ピーマン炒め

*Stir-fried Beef and Green Peppers
(Chinjao Nyurose)*

¥1,800



パイナップルポーク
あぐーの焼売(3個)

*Pineapple Pork Agu Shumai
(3 pieces)*

¥1,200



園芸ファームなかむら
ゆかり卵のとろみスープ

*Thick Soup with Nakamura
Yukari Eggs from Engei Farm*

¥600

麺・飯

Noodles and Rice



おこげの海鮮あんかけ

Crispy Rice with Seafood
and Thick Sauce

¥1,900



叉焼入り五目チャーハン

Fried Rice with Mixed
Vegetables and Char Siu

¥1,700

五目あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Mixed Vegetables and Thick Sauce

¥1,800

海鮮あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Seafood and Thick Sauce

¥1,900

おこげの五目あんかけ

Crispy Rice with Mixed Vegetables and Thick Sauce

¥1,800

海老入り卵チャーハン

Fried Rice with Shrimp and Egg

¥1,900

あやはし牛とレタスの黒チャーハン

Black Fried Rice with Ayahashi Beef and Lettuce

¥3,200

白米

Rice

¥300

デザート

Desserts



花風特製 黒糖蜜杏仁豆腐

Special Almond Tofu with Brown Sugar Syrup

沖縄伊江島産
イエラムを使用

¥600

紅芋とパインカスタードのココナッツ団子(3個)

Coconut Dumplings with Red Sweet Potato and Pineapple Custard

¥600

本日のアイスクリーム

Today's Ice Cream

¥600

お子様

Kid's

お子様プレート

Kids' Plate

¥2,000

セットプラン

ラストオーダー 20:00までのご注文

Set Plans
Last order 8 PM.

Aプラン 2名様向け

Plan A for 2 People

沖縄県産ハーブ鶏(葱油鶏／よだれ鶏／棒棒鶏)

Okinawan Herb Chicken(Scallion Oil / Spicy Mouthwatering / Bang Bang)

黄ニラ入り五目春巻き(2本)

Spring Rolls with Mixed Vegetables and Yellow Chives (2 pieces)

剥き海老のマヨネーズソース

Shrimp in Mayonnaise Sauce

牛肉ピーマン炒め

Stir-fried Beef and Green Peppers

園芸ファームなかむらゆかり卵のとりみスープ

Thick Soup with Nakamura Yukari Eggs from Engei Farm

叉焼入り五目チャーハン

Fried Rice with Mixed Vegetables and Char Siu

花風特製黒糖蜜アンニン豆腐

Special Almond Tofu with Brown Sugar Syrup

¥10,000

Bプラン 3名様向け

Plan B for 3 People

沖縄県産ハーブ鶏(葱油鶏／よだれ鶏／棒棒鶏)

Okinawan Herb Chicken(Scallion Oil / Spicy Mouthwatering / Bang Bang)

黄ニラ入り五目春巻き(3本)

Spring Rolls with Mixed Vegetables and Yellow Chives (3 pieces)

剥き海老のマヨネーズソース

Shrimp in Mayonnaise Sauce

パイナップルポークあぐーの焼売(3個)

Gold Agu Shumai (3 pieces)

牛肉ピーマン炒め

Stir-fried Beef and Green Peppers

園芸ファームなかむらゆかり卵のとりみスープ

Thick Soup with Nakamura Yukari Eggs from Engei Farm

海鮮餡かけ焼きそば

Fried Noodles with Seafood and Thick Sauce

叉焼入り五目チャーハン

Fried Rice with Mixed Vegetables and Char Siu

花風特製黒糖蜜アンニン豆腐

Special Almond Tofu with Brown Sugar Syrup

¥14,000

Cプラン 4名様向け

Plan C for 4 People

沖縄県産ハーブ鶏(葱油鶏／よだれ鶏／棒棒鶏)

Okinawan Herb Chicken(Scallion Oil / Spicy Mouthwatering / Bang Bang)

パイナップルポークのチャーシュー

Pineapple Pork Char Siu

剥き海老のマヨネーズソース

Shrimp in Mayonnaise Sauce

パイナップルポークあぐーの焼売(4個)

Gold Agu Shumai (4 pieces)

黄ニラ入り五目春巻き(4本)

Spring Rolls with Mixed Vegetables and Yellow Chives (4 pieces)

牛肉ピーマン炒め

Stir-fried Beef and Green Peppers

旬の葉野菜とニンニクの強火炒め

Stir-fried Seasonal Leafy Vegetables with Garlic

園芸ファームなかむらゆかり卵のとりみスープ

Thick Soup with Nakamura Yukari Eggs from Engei Farm

海鮮餡かけ焼きそば

Fried Noodles with Seafood and Thick Sauce

叉焼入り五目チャーハン

Fried Rice with Mixed Vegetables and Char Siu

花風特製黒糖蜜アンニン豆腐

Special Almond Tofu with Brown Sugar Syrup

¥18,000

コース

2日前16時までの事前予約制

*Courses - Reservation Required
by 4 PM Two Days in Advance*



中国料理ディナーコース 華

Chinese Cuisine Dinner Course "Hana"

旬を彩る味と香りの喜びオードブル

Joyful Appetizer Platter of Seasonal Flavors and Aromas

島ダコのコンフィ山椒の香り・パイナップルポークのトントロ叉焼・沖縄県産若鶏の葱ソース
クラゲ酢のシークワサー風味・セーイカの生姜ソース馬告の香り

*Octopus confit with sansho, Pineapple pork char siu, Chicken with scallion sauce
Jellyfish with citrus vinegar, Cuttlefish with ginger and maqaw*

スペアリブと冬瓜の蒸しスープ

Spare rib & winter melon soup

剥き海老のチリソース蒸しパン添え

Shrimp in chili sauce with steamed bun

なんじょう和牛のグリル加茂茄子添え熟成黒胡椒ソース

Nanjo Wagyu & Eggplant with Pepper Sauce

チャイニーズソーセージのおこわ蓮の葉包み蒸し

Sticky rice with Chinese sausage in lotus leaf

季節のスイーツ

Seasonal dessert

沖縄紅茶

Okinawan black tea

¥5,000

コース

2日前16時までの事前予約制

*Courses - Reservation Required
by 4 PM Two Days in Advance*



中国料理ディナーコース 雅

Chinese Cuisine Dinner Course "Miyabi"

旬を彩る味と香りの喜びオードブル

Joyful Appetizer Platter of Seasonal Flavors and Aromas

島ダコのコンフィ山椒の香り・パイナップルポークのトントロ叉焼・沖縄県産若鶏の葱ソース
クラゲ酢のシークワサー風味・セーイカの生姜ソース馬告の香り

*Octopus confit with sansho, Pineapple pork char siu, Chicken with scallion sauce
Jellyfish with citrus vinegar, Cuttlefish with ginger and maqaw*

スペアリブと冬瓜の蒸しスープ

Spare Rib & Winter Melon Soup

オマール海老のチリソース蒸しパン添え

Lobster in Chili Sauce with Steamed Bun

アカマチの自家製塩レモン蒸し沖縄ハーブの香り

Steamed Akamachi Snapper with Okinawan Herbs & Salted Lemon

なんじょう和牛のグリル加茂茄子添え熟成黒胡椒ソース

Nanjo Wagyu & Eggplant with Pepper Sauce

チャイニーズソーセージのおこわ蓮の葉包み蒸し

Sticky Rice with Chinese Sausage in Lotus Leaf

季節のスーツ

Seasonal Dessert

沖繩紅茶

Okinawan Black Tea

¥7,000