

四つ竹が贈る  
琉球の舞が愛でる  
おもてなし



琉球料理と琉球舞踊



Touch a heart with a heart.

# 琉球の粋を集め、いにしえより伝わる 歓待の心を描き出す。



## 情緒ある非日常空間で贈る受け継がれし琉球のおもてなし

中国からの使者をはじめ国賓を迎え歓待した要所として歴史に名を刻む那覇市久米。その由緒ある地に構えた四つ竹は、今も琉球おもてなしの心が生きる邸。宮廷で生まれた高貴な味を真っ直ぐに継承し、宴の華となる琉球舞踊は正統にて本格、宴の悦を堪能しながらも王朝文化の真髄にふれる場でもあります。



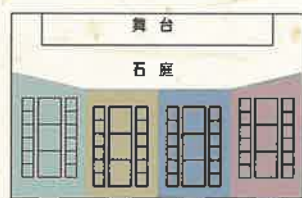
お迎えする設えも余情にあふれた屋敷造り。個室で成す2階席は沖縄の海に見立てた石庭が広がり、華美をそぎ落とした清新な空気が舞台やお料理をより一層優美に引き立てています。過ごすほどに古琉球へと廻る幽玄な時をお楽しみください。

### 四つ竹会場プラン



#### 1F シアター席

ベーシックスタイル  
1~72名様



#### 2F 個室席

4部屋利用(貸切)  
37~48名様まで

3部屋利用(貸切)  
A+B+C  
B+C+D  
25~36名様まで

2部屋利用(貸切)  
A+B 13~24名様まで  
C+D 13~24名様まで



- A しゅどうんの間 2~12名様
- B かせかけの間 2~12名様
- C めちばなの間 2~12名様
- D はなふうの間 2~12名様

人数・プラン等に合わせて自由にご利用できる会場プランをご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

※当店は全館禁煙となります。所定の喫煙所を設けておりますので、喫煙は定められた場所にてお願いいたします。



# 伝統に観る芸術

王朝の美意識を継ぐ、  
生粋の琉球の舞を愛でる贅沢。  
四つ竹ならではの高尚な趣き。



王朝の美意識を継ぐ生粋の琉球の舞をご堪能いただけます

## かぎやで風

沖縄の祝宴に欠かせない踊り。琉球古典音楽中、最もめでたい歌で、国王と国賓の前で踊る荘重な踊りです。お祝いの席ではじめに踊られます。

## 若衆こてい節

若衆踊りで代表的な踊りで、元服前の少年たち(若衆)によって踊られる琉球舞踊。

## 貫花

琉球舞踊では最も人気の踊りで、琉球紐を身に纏い、紅白の貫花(花輪)を肩に掛け、手には四つ竹を持って軽やかに踊ります。

## 前の浜

前の浜は、空手を基本とした踊りで、若者のりりしい姿が表現されています。

## 護身の舞(空手舞踊)

琉球王朝時代から受け継がれる空手。その型を取り入れ、創作舞踊として勇壮活発につくられた踊りです。

## 太鼓ばやし

太陽のようなおおらかさ、明るさを太鼓の響に乗せて舞う創作舞踊。エイサーの振りを織り込みながら、流れるように楽しい振り付けです。

## 加那ヨ一天川

水辺で自由奔放に恋する男女の様子を表現する打ち組み舞踊では人気のある踊りです。結婚式などでよく踊られる踊りです。

## 寿の舞

「祝儀の舞」として親しまれている創作舞踊です。幸先をことほぐ祝宴などに多く踊られている踊りです。

## 四つ竹

優美華麗な紅型衣装を羽織り、華やかな花笠を被った演者が、四つ竹を打ち鳴らして踊ります。沖縄県外、海外でも人気の代表的な踊りです。

琉球舞踊開演時間 / 1階シアター席 / 18:30~19:00 / 2階個室 / 19:00~19:30 ※演目5曲(30分程) その他リクエストに応じます。

## 雅やかな宮廷料理と 滋養の郷土食で華やかに

琉球王朝時代より連綿と受け継がれてきた「おもてなし」の心。四つ竹では、それを体現した豪華絢爛な膳の数々をお楽しみいただけます。祝宴の席に欠かせない「いなむどうち」や「くーぶいりちー」、中国渡来の影響を受けた「豚」や「豆腐」料理など、宮廷料理の粋と威厳を証明する美味の数々をご賞味ください。



## 東道盆

信義に厚く、儀礼と歓待の心を重んじる琉球王朝が客人をもてなす際や祝宴の際に膳盆としてふるまったのが、由緒正しき「東道盆(トウダープン)」です。琉球王朝が誇る栄華の証をご堪能ください。



トウシビー、結納から晴れの日など、祝いの席をはじめ接待や社員旅行、家族旅行まで。様々な用途にご利用いただける「宮廷のおもてなし」をぜひご利用ください。

会場プラン・料理プラン 琉球舞踊演舞に関する事など お気軽にお問い合わせください





ちゅうらうみ  
**美ら海** ¥12,000 【税別】  
[税込¥13,200/舞踊鑑賞付き]

- 先付 ◆東道盆
- 松花堂 ◆もずく酢
- ◆じーまーみ豆腐
- ◆卯の花
- ◆みみがー
- お造り ◆旬海鮮三種盛り
- 煮物 ◆県産金目鯛大根おろし煮
- 椀物 ◆クーブイリチー
- 強肴 ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 蒸物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
- 鍋物 ◆ロプスターと白身魚 島の香りを添えて
- 洋皿仕立 ◆金アグー豚の冷しゃぶ 島の香りを添えて
- ひやし鉢 ◆島のぬちぐすいイラブー炊合せ
- ぬちぐすい鉢 ◆茶碗蒸し
- 御飯 ◆じゅうしい
- 汁物 ◆県産野菜彩り香の物
- 香の物 ◆篠田けんちん異枕
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島
- ◆甘菓子



# 琉球料理会席



なんぶう  
**南風** ¥10,000 【税別】  
[税込¥11,000/舞踊鑑賞付き]

- 先付 ◆東道盆
- 松花堂 ◆もずく酢
- ◆じーまーみ豆腐
- ◆卯の花
- ◆みみがー
- お造り ◆旬海鮮三種盛り
- 椀盛 ◆県産金目鯛大根おろし煮
- 強肴 ◆クーブイリチー
- 炊合せ ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 鍋物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
- 洋皿仕立 ◆ロプスターと白身魚 島の香りを添えて
- 冷し鉢 ◆金アグー豚の冷しゃぶ 島の香りを添えて
- 蒸物 ◆茶碗蒸し
- 御飯 ◆じゅうしい
- 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
- 止椀 ◆篠田けんちん異枕
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島 ◆甘菓子



げっとう  
**月桃** ¥8,000 【税別】  
[税込¥8,800/舞踊鑑賞付き]

- 松花堂 ◆もずく酢
- ◆じーまーみ豆腐
- ◆卯の花
- ◆みみがー
- お造り ◆旬海鮮三種盛り
- 椀盛 ◆県産金目鯛大根おろし煮
- 強肴 ◆クーブイリチー
- 炊合せ ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 鍋物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
- 洋皿仕立 ◆ロプスターと白身魚 島の香りを添えて
- 蒸物 ◆茶碗蒸し
- 御飯 ◆じゅうしい
- 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
- 止椀 ◆冬瓜えび身上葛たたき椀
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



さんご  
**珊瑚** ¥6,000 【税別】  
[税込¥6,600/舞踊鑑賞付き]

- 松花堂 ◆もずく酢
- ◆じーまーみ豆腐
- ◆卯の花
- ◆みみがー
- お造り ◆旬海鮮三種盛り
- 強肴 ◆クーブイリチー
- 炊合せ ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 揚物 ◆天麩羅三種盛り
- 鍋物 ◆てびち鍋(+880円で金アグー豚陶板焼きに変更)
- 焼物 ◆県産金目鯛西京焼き
- 御飯 ◆じゅうしい
- 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
- 止椀 ◆冬瓜えび身上葛たたき椀
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



**島の恵み特選**  
**¥15,000** 【税別】  
[税込¥16,500/舞踊鑑賞付き]

- 食前酒 ◆アロエのシロップ漬け
- 八寸 ◆県産セミ海老 トマト ズッキーニ
- ◆県産夜光貝 鎌倉にして
- ◆金アグー生ハム島の野菜を巻いて
- ◆県産マグロ炙り島の香り添えて
- お椀 ◆玉子豆腐
- お造り ◆県産旬海鮮五種盛り
- 鍋物 ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
- ◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 煮物 ◆優良県産品 四つ竹の味 らふてい 県産野菜炊合せ
- 洋皿仕立 ◆県産和牛サーロインステーキ グリル野菜を添えて
- 揚物 ◆県産東海老 季節の野菜を添えて
- 御飯 ◆じゅうしい
- とめわん ◆おぼろ豆腐
- 甘味 ◆県産フルーツ



# 料亭のランチ



## 優良県産品 でいご御膳



- 松花堂 \*もずく酢
- \*じーまーみ揚げ出し
- \*卯の花
- \*県産金目鯛なす煮込み
- 煮物 \*らぶてい 県産野菜炊合せ
- 鍋物 \*てびち 県産野菜を添えて
- 箸休め \*クーブイリチー
- 強肴 \*ぐるくんの彩りあんかけ
- 御飯 \*じゅうしい
- 香の物 \*県産野菜彩り香の物
- 汁物 \*アーサーのすまし
- 甘味 \*県産さつま芋羊羹浮島

¥3,600税別 [税込 ¥3,960]



## ふくぎ御膳

¥3,200税別

[税込 ¥3,520]

- 先付三品 \*もずく酢
- \*じーまーみ豆腐
- \*卯の花
- 煮物 \*らぶてい 県産野菜炊合せ
- 焼物 \*ぐるくんの彩りあんかけ
- 揚物 \*よもぎ麩といんげんのかき揚げ
- 御飯 \*じゅうしい
- \*沖縄そば
- 香の物 \*県産野菜彩り香の物
- 甘味 \*甘菓子



## いじゅ御前

- 先付三品 \*もずく酢
- \*じーまーみ豆腐
- \*卯の花
- 煮物 \*らぶてい 県産野菜炊合せ
- \*季節のチャンプルー
- 御飯 \*じゅうしい
- 香の物 \*県産野菜彩り香の物
- \*沖縄そば
- 甘味 \*パイナップル/黒糖寒天

¥2,300税別 [税込 ¥2,530]



## 和琉球御膳

- 先付二品 \*じーまーみ豆腐
- \*卯の花
- 煮物 \*らぶてい 県産野菜炊合せ
- 揚物 \*天麩羅三種盛り
- 焼物 \*県産金目鯛西京焼き
- 御飯 \*御飯
- 香の物 \*県産野菜彩り香の物
- 汁物 \*アーサーのすまし
- 甘味 \*パイナップル/黒糖寒天

¥2,300税別 [税込 ¥2,530]



## 金アグー豚 しゃぶしゃぶ御膳

- 先付三品 \*じーまーみ豆腐
- \*卯の花
- 鍋物 \*金アグー豚しゃぶしゃぶ
- \*キャベツ千切り
- 蒸物 \*茶碗蒸し
- 御飯 \*御飯
- 香の物 \*県産野菜彩り香の物
- 汁物 \*アーサーのすまし
- 甘味 \*パイナップル/黒糖寒天

¥2,300税別 [税込 ¥2,530]



## 金アグー コースとんかつ御膳

- 先付三品 \*もずく酢
- \*じーまーみ豆腐
- \*卯の花
- 揚物 \*コースとんかつ
- \*キャベツ千切り
- 蒸物 \*茶碗蒸し
- 御飯 \*御飯
- 香の物 \*県産野菜彩り香の物
- 汁物 \*アーサーのすまし
- 甘味 \*パイナップル/黒糖寒天

¥2,300税別 [税込 ¥2,530]

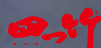


## 寿司御膳

- 先付三品 \*じーまーみ豆腐
- \*卯の花
- \*利休豆腐
- 寿司 \*寿司六貫/海苔巻き三巻
- 揚物 \*天麩羅三種盛り
- 蒸物 \*茶碗蒸し
- 汁物 \*日本蕎麦 または うどん
- 甘味 \*パイナップル/黒糖寒天

¥2,700税別 [税込 ¥2,970]

※昼食時の舞踊鑑賞はオプションとして、32,000円(税込)で承ります。(5曲/30分程度)



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB [www.yotsutake.co.jp](http://www.yotsutake.co.jp) ご予約・お問い合わせはお電話または WEB サイトから

季節や仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。



# 金アグー豚 和牛しゃぶしゃぶ

¥8,000〔税別〕

〔税込 ¥ 8,800/舞踊鑑賞付き〕

- 松花堂
- ◆もずく酢
  - ◆じーまーみ豆腐
  - ◆卵の花
  - ◆サーモン南蛮いくら添え
- 鍋物
- ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
  - ◆和牛しゃぶしゃぶ
  - ◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 煮物
- ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 強肴
- ◆クーブイリチー
- 甘味
- ◆沖縄そば または じゅうしい
  - ◆パイナップル/黒糖寒天



# 金アグー豚しゃぶしゃぶ会席

# 金アグー豚 沖縄県産金目鯛 しゃぶしゃぶ会席

¥7,000〔税別〕

〔税込 ¥ 7,700/舞踊鑑賞付き〕

- 松花堂
- ◆もずく酢
  - ◆じーまーみ豆腐
  - ◆卵の花
  - ◆サーモン南蛮いくら添え
- 鍋物
- ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
  - ◆県産金目鯛しゃぶしゃぶ
  - ◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 煮物
- ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 強肴
- ◆クーブイリチー
- 甘味
- ◆沖縄そば または じゅうしい
  - ◆パイナップル/黒糖寒天



# 金アグー豚 しゃぶしゃぶ会席

¥6,000〔税別〕

〔税込 ¥ 6,600/舞踊鑑賞付き〕

- 先付三品
- ◆もずく酢
  - ◆じーまーみ豆腐
  - ◆卵の花
- 鍋物
- ◆金アグー豚しゃぶしゃぶ
  - ◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 煮物
- ◆らふてい 県産野菜炊合せ
- 強肴
- ◆クーブイリチー
- 甘味
- ◆沖縄そば または じゅうしい
  - ◆パイナップル/黒糖寒天



せっか **雪華** **¥8,000** 〔税別〕  
〔税込 ¥8,800/舞踊鑑賞付き〕

- 小鉢 ♪豆腐カブレーゼ
- 松花堂 ♪豆腐パンツアレラ
- ♪jee-mami 豆腐揚げ出し
- ♪玉子豆腐
- ♪もずく酢
- 鍋物 ♪手作り豆腐
- お造り ♪県産海鮮三種盛り
- 烏豆腐 手作りゆばを添えて
- 揚物 ♪天麩羅五種盛り
- 鍋物 ♪県産金目鯛しゃぶしゃぶ
- ♪県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 焼物 ♪ロブスター
- 蒸物 ♪茶碗蒸し
- 御飯 ♪じゅうしい
- 香の物 ♪県産野菜彩り香の物
- 汁物 ♪おぼろ豆腐
- 甘味 ♪県産さつま芋羊羹浮島



# 琉球豆腐会席

きぬぐも **絹雲** **¥7,000** 〔税別〕  
〔税込 ¥7,700/舞踊鑑賞付き〕

- 小鉢 ♪豆腐カブレーゼ
- 松花堂 ♪豆腐パンツアレラ
- ♪jee-mami 豆腐揚げ出し
- ♪玉子豆腐
- ♪もずく酢
- 鍋物 ♪手作り豆腐
- 焼物 ♪県産金目鯛西京焼き
- お造り ♪旬海鮮三種盛り
- 揚物 ♪天麩羅五種盛り
- 洋皿仕立 ♪ローストビーフ
- ♪バルサミコソースを添えて
- 蒸物 ♪茶碗蒸し
- 御飯 ♪じゅうしい
- 香の物 ♪県産野菜彩り香の物
- 汁物 ♪おぼろ豆腐
- 甘味 ♪県産さつま芋羊羹浮島



しずく **雫** **¥6,000** 〔税別〕  
〔税込 ¥6,600/舞踊鑑賞付き〕

- 松花堂 ♪jee-mami 豆腐揚げ出し
- ♪卵の花
- ♪玉子豆腐
- ♪もずく酢
- 鍋物 ♪手作り豆腐
- 椀物 ♪県産金目鯛大根おろし煮
- お造り ♪旬海鮮三種盛り
- 揚物 ♪よもぎ麩といんげんのかき揚げ
- 焼物 ♪軟骨ソーキ照り焼き
- 蒸物 ♪茶碗蒸し
- 御飯 ♪じゅうしい
- 香の物 ♪県産野菜彩り香の物
- 汁物 ♪おぼろ豆腐
- 甘味 ♪県産さつま芋羊羹浮島



きらめき

# 煌

## ¥10,000

[税別]  
[税込¥11,000/舞踊鑑賞付き]

- 食前酒 ◆梅酒
- 先付 ◆県産金目鯛はりはりサラダ
- 小鉢三種 ◆県産金目鯛なすはさみ揚げ  
胡麻と味噌の香りを添えて  
◆県産金目鯛みぞれジュレを添えて  
◆県産金目鯛利休豆腐  
シークワーサーポン酢の香りを添えて
- 洋皿仕立 ◆県産金目鯛ポワレグリル  
野菜を添えて
- お造り ◆県産旬海鮮五種盛り
- 鍋物 ◆県産金目鯛しゃぶしゃぶ  
◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 焼物 ◆県産金目鯛西京焼き
- 蒸物 ◆県産金目鯛昆布蒸し  
ゆずの香りとともに
- 煮物 ◆県産金目鯛煮付け
- 汁物 ◆鯛素羹
- 御飯 ◆鯛めし
- 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



# 沖縄県産 金目鯛 会席



さいこ  
**彩鼓** ¥6,000

[税別]  
[税込¥6,600/舞踊鑑賞付き]

- 食前酒 ◆梅酒
- 小鉢三種 ◆県産金目鯛なすはさみ揚げ  
胡麻と味噌の香りを添えて  
◆県産金目鯛みぞれジュレを添えて  
◆県産金目鯛利休豆腐  
シークワーサーポン酢の香りを添えて
- 煮物 ◆県産金目鯛煮付け
- 蒸物 ◆県産金目鯛昆布蒸し ゆずの香りとともに
- 揚物 ◆県産金目鯛磯辺揚げあおさを添えて
- 汁物 ◆鯛素羹
- 御飯 ◆鯛めし
- 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島

いろいろ

# 彩

## ¥8,000

[税別]  
[税込¥8,800/舞踊鑑賞付き]

- 食前酒 ◆梅酒
- 小鉢三種 ◆県産金目鯛なすはさみ揚げ  
胡麻と味噌の香りを添えて  
◆県産金目鯛みぞれジュレ添えて  
◆県産金目鯛利休豆腐  
シークワーサーポン酢の香りを添えて
- お造り ◆旬海鮮四種盛り
- 鍋物 ◆県産金目鯛しゃぶしゃぶ  
◆県産野菜を取り入れた野菜盛り合わせ
- 焼物 ◆県産金目鯛西京焼き
- 蒸物 ◆県産金目鯛昆布蒸し ゆずの香りとともに
- 揚物 ◆県産金目鯛磯辺揚げ あおさを添えて
- 汁物 ◆鯛素羹
- 御飯 ◆鯛めし
- 香の物 ◆県産野菜彩り香の物
- 甘味 ◆県産さつま芋羊羹浮島



# 祝宴会席



りゅうえん  
**琉宴 ¥10,000** 「税別」  
〔税込 ¥11,000/舞踊鑑賞付き〕

- 八寸
- ✧海老 帆立ライスパー包み
  - ✧炙り牛みぞれあん
  - ✧もずく酢
  - ✧じーまーみ豆腐
  - ✧よもぎ羹
  - ✧鰻ぼうすし
- お造り
- ✧旬海鮮五種盛り
- 煮物
- ✧らふてい 県産野菜炊合せ
- 変わり鉢
- ✧ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
- 祝い鯛
- ✧連子鯛塩焼き
- 強肴
- ✧クーブイリチー
- 蒸物
- ✧茶碗蒸し
- 揚物
- ✧天麩羅四種盛り
- 洋血仕立
- ✧和牛ステーキ 島野菜ポワレを添えて
- 御飯
- ✧握り寿司六貫 または 赤飯
- 汁物
- ✧冬瓜えび身上葛たたき椀
- 甘味
- ✧紅白白玉ぜんざい



あやはな  
**綾花 ¥8,000** 「税別」  
〔税込 ¥8,800/舞踊鑑賞付き〕

- 八寸
- ✧海老 帆立ライスパー包み
  - ✧炙り牛みぞれあん
  - ✧もずく酢
  - ✧じーまーみ豆腐
  - ✧よもぎ羹
  - ✧鰻ぼうすし
- お造り
- ✧旬海鮮五種盛り
- 煮物
- ✧らふてい 県産野菜炊合せ
- 変わり鉢
- ✧ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
- 祝い鯛
- ✧連子鯛塩焼き
- 強肴
- ✧クーブイリチー
- 蒸物
- ✧茶碗蒸し
- 揚物
- ✧天麩羅四種盛り
- 洋血仕立
- ✧ローストビーフ バルサミコソースを添えて
- 御飯
- ✧赤飯 または じゅうしい
- 汁物
- ✧冬瓜えび身上葛たたき椀
- 甘味
- ✧紅白白玉ぜんざい



しゅくさい  
**祝彩 ¥6,000** 「税別」  
〔税込 ¥6,600/舞踊鑑賞付き〕

- 八寸
- ✧海老 帆立ライスパー包み
  - ✧炙り牛みぞれあん
  - ✧もずく酢
  - ✧じーまーみ豆腐
  - ✧よもぎ羹
  - ✧卯の花
- お造り
- ✧旬海鮮三種盛り
- 煮物
- ✧らふてい 県産野菜炊合せ
- 変わり鉢
- ✧ロブスターと白身魚 島の香りを添えて
- 焼物
- ✧県産金目鯛西京焼き
- 強肴
- ✧クーブイリチー
- 蒸物
- ✧茶碗蒸し
- 揚物
- ✧天麩羅四種盛り
- 洋血仕立
- ✧ローストビーフ バルサミコソースを添えて
- 御飯
- ✧赤飯 または じゅうしい
- 汁物
- ✧冬瓜えび身上葛たたき椀
- 甘味
- ✧紅白白玉ぜんざい



# 四つ竹 特選会席

## 祥

- 八寸 ✦東道盆
- お造り ✦旬海鮮三種盛り
- 口替わり ✦具足海老
- 洋皿仕立 ✦ローストビーフ
- 変わり鉢 ✦県産金目鯛おろし煮
- 鍋物 ✦金アグー豚しゃぶしゃぶ
- 御飯 ✦和牛握り寿司
- 汁物 ✦鯛潮汁
- 甘味 ✦紅芋クレープ

¥6,000〔税別〕

〔税込 ¥6,600/舞踊鑑賞付き〕



## 禄

- 八寸 ✦東道盆
- 煮物 ✦らふてい 県産野菜炊合せ
- 口替わり ✦具足海老
- 洋皿仕立 ✦ローストビーフ
- 変わり鉢 ✦県産金目鯛おろし煮
- 鍋物 ✦金アグー豚しゃぶしゃぶ
- 御飯 ✦鰻ぼう寿司
- 汁物 ✦鯛潮汁
- 甘味 ✦紅芋クレープ

¥6,000〔税別〕

〔税込 ¥6,600/舞踊鑑賞付き〕



## お子様洋食セット

- ❖チキンライス
- ❖サイコロステーキ
- ❖エビフライ
- ❖ポテトサラダ
- ❖鶏のから揚げ
- ❖ウィンナー
- ❖コーン
- ❖ベーコンブロッコリー
- ❖ミニトマト
- ❖スープ
- ❖ケーキ

¥3,640「税別」

[税込 ¥3,700/舞踊鑑賞付き]



## お子様和洋食セット

- ❖海苔巻き
- ❖ハンバーグ
- ❖カニクリームコロッケ
- ❖だし巻き卵
- ❖鶏のから揚げ
- ❖ウィンナー
- ❖ベーコンブロッコリー
- ❖コーン
- ❖ミニトマト
- ❖スープ
- ❖ケーキ

¥3,640「税別」

[税込 ¥3,700/舞踊鑑賞付き]



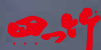
# 料亭のお子様セット

## 沖縄そば じゅうしいセット

- ❖沖縄そば
- ❖じゅうしい
- ❖パイと黒糖寒天

¥1,364「税別」

[税込 ¥1,500/舞踊鑑賞付き]



会議や家族、親戚が集まる特別な日など、大切な人とのひとときにご提供します。贅沢な一折をご提供します。

# 料亭の仕出し弁当



## 料亭の仕出し弁当 / あだん弁当

- <煮物>らふてー・てびち・人参・ブロッコリー・高野豆腐・南京
- <口替わり>和牛ステーキ・チキン八幡・合鴨
- <箸休め>・金目南蛮・ぐるくんけんちん巻き梅ソース添え・ゴーヤチャンプルー・人参しりしりー・カーブイリチー
- <ご飯>じゅうしい
- <デザート>サーターアングギー

¥3,240 〔税込〕  
[税抜/¥3,000]



## 料亭の法事弁当 / 清香弁当

- 煮しめ / 人参・里芋・こんにゃく・御坊・筍・蓮
- 焼物 / 金目西京焼き・菊花大根
- 八寸 / 海老貴身焼き・帆立照り焼き・ローストビーフ・白雲蒸しらふてい
- 天麩羅 / 海老・南京なす・ぐるくん
- 箸休め / 寄せ玉子 ●御飯 / じゅうしい
- デザート / 羊羹

¥2,700 〔税込〕  
[税抜/¥2,500]



## 料亭の仕出し弁当 / 県産金目鯛弁当

- 小鉢 / 金目鯛なすはさみ揚げ・金目鯛入りだし巻き
- 焼物 / 金目鯛西京焼き / 金目鯛けんちんミルフィーユ
- 煮物 / 金目鯛・冬瓜・人参・蓮根・牛蒡・里芋
- 箸休め / ローストビーフ ●蒸物 / かぶら蒸し・ホタテ
- 揚物 / 金目鯛フライ
- 御飯 / 金目鯛御飯 ●デザート / 羊羹

¥2,700 〔税込〕  
[税抜/¥2,500]

特定原材料:エビ、小麦、乳、卵 特定原材料に準ずるもの:大豆、鶏肉、豚肉

※価格は全て税込価格となります。※配送ご希望の方はご相談ください。

琉球料理と琉球舞踊



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

ご予約・お問い合わせはこちらから▶

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp EC yotsutake.co.jp/shop/



# 料亭のオードブル

「琉球王朝のおもてなし」を継承する  
四つ竹より、大切なひとときを彩る、  
心をこめた美味しさを皆様へ

## 三段 (5~7人前)

一段 ●和牛ステーキ ●三枚肉煮付け ●合鴨 ●天ぷら ●煮しめ  
●魚唐揚げ ●テリーヌ ●マリネ ●のり巻き ●いなり寿司

二段 ●ローストビーフ ●海老具足 ●金目煮付け ●合鴨  
●煮物 (らぶてー・大根・人参・南瓜・青み)  
●魚照り焼き ●紅豚 ●鮭エスカベッシュ  
●カルパッチョ (海老・カニ・アボカド)

三段 ●伊勢海老 ●カニ爪フライ ●鰻ぼろすし  
●鳥銀焼き (インゲン・パプリカ)  
●ぐるくんはさみ揚げ (豆腐・梅肉・大葉)

## 二段 (3~5人前)

一段 ●ローストビーフ ●海老具足 ●金目煮付け ●合鴨  
●煮物 (らぶてー・大根・人参・南瓜・青み)  
●魚照り焼き ●紅豚 ●鮭エスカベッシュ  
●カルパッチョ (海老・カニ・アボカド)

二段 ●伊勢海老 ●カニ爪フライ ●鰻ぼろすし  
●鳥銀焼き (インゲン・パプリカ)  
●ぐるくんはさみ揚げ (豆腐・梅肉・大葉)

## 一段 (2~3人前)

一段 ●和牛ステーキ ●三枚肉煮付け ●合鴨 ●天ぷら ●煮しめ  
●魚唐揚げ ●テリーヌ ●マリネ ●のり巻き ●いなり寿司



料亭のオードブル三段 ¥21,600

料亭のオードブル二段 ¥16,200

料亭のオードブル一段 ¥6,480

## 野点重

料亭の松花堂弁当

[三段] ¥6,480



- 煮物  
●鳥人参 ●大根 ●南京 ●伊勢海老黄身煮 ●よもぎ麩  
●チキン照り煮 ●帆立蕎麦炊き ●冬瓜えび身上治部煮  
●いんげん ●らぶてい
- 酢の物  
●えび昆布締黄身酢 ●長芋甘酢漬 ●胡瓜 ●サーモンマリネ
- 口替わり  
●厚焼き玉子 ●白和え ●白焼き鰻 ●大根 ●茗荷
- 漬物
- 八寸  
式の段 ●チキン照り焼き ●和牛ステーキ ●合鴨オレンジソース  
●海老酒蒸し ●ローストビーフ ●鯖西京焼き ●金目けんちん  
●オクラ ●レモン ●オレンジ
- 天麩羅  
●きす ●海老 ●かき揚げ ●椎茸 ●いんげん ●デザート  
●ゴマ団子
- 参の段 ●御飯  
●のりまき ●鰻ぼろすし ●山菜おこわ ●じゅうしい

特定原材料:エビ、小麦、乳、卵 特定原材料に準ずるもの:オレンジ、さけ、大豆、鶏肉、豚肉

※価格は全て税込価格となります。※配送ご希望の方はご相談ください。

琉球料理と琉球舞踊



〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

ご予約・お問い合わせはこちらから▶

tel.098-866-3333 fax.098-862-9158

WEB www.yotsutake.co.jp EC yotsutake.co.jp/shop/



# お飲物

## ビール

オリオンビール	990円
アサヒスーパードライ	1,100円
オリオンノンアルコールビール	770円

## 泡盛

30度	瑞泉 青龍	1合 ボトル(720ml) グラス	1,650円 / 5,500円 / 550円
30度	暖流 琥珀伝説		1,650円 / 5,500円 / 550円
30度	久米島の久米仙 ブラック		1,650円 / 5,500円 / 550円
30度	まさひろ ラウンジ		1,650円 / 5,500円 / 550円
30度	多良川 琉球王朝 マイルド		1,650円 / 5,500円 / 550円
	梅酒		550円
	ハブ酒		1,650円

## 泡盛(古酒)

30度	瑞泉 キング	1合 ボトル(720ml) グラス	2,200円 / 8,800円 / 770円
40度	暖流 琥珀伝説 古酒		2,200円 / 8,800円 / 770円
40度	久米島の久米仙 ブラック 5年古酒		2,200円 / 8,800円 / 770円
43度	まさひろ ゴールド 5年古酒		2,200円 / 8,800円 / 770円
30度	多良川 琉球王朝 特選古酒		2,200円 / 8,800円 / 770円

## 泡盛(特選古酒)

43度	久米島の久米仙 8年古酒	ボトル(720ml)	11,000円
43度	瑞泉 おもろ 10年古酒		12,100円
43度	瑞泉 おもろ 15年古酒		15,400円
39度	瑞泉 おもろ 18年古酒		23,100円
35度	瑞泉 おもろ 21年古酒		34,100円

# お飲物

ウイスキー (ハイボール・ロック・水割り)      ボトル(720ml)    グラス

サントリー    角      6,600円      770円

ウイスキー    トリス      4,400円      550円

日本酒      1合

大関 生貯蔵酒      1,100円

大関 辛丹波 上撰      1,430円

菊水の辛口 本醸造      1,540円

菊水酒造 無冠帝 吟醸 生詰      1,980円

松竹梅 白壁蔵「澪」スパークリング      1,870円

ソフトドリンク      グラス      440円

ウーロン茶、さんぴん茶、シークワーサージュース、

オレンジジュース、コカ・コーラ、炭酸水

## 飲み放題 (2時間)

飲み放題 C【Bプラン+ワイン+日本酒】      3,300円

オリオンビール・泡盛(30度)・ウイスキー・焼酎(芋、麦)・日本酒・ワイン(赤、白)・ノンアルコールビール(オリオンクリアフリー)・ソフトドリンク(ウーロン茶、さんぴん茶、シークワーサージュース、オレンジジュース、コカ・コーラ、炭酸水)

飲み放題 B【お勧めプラン】      2,750円

オリオンビール・泡盛(30度)・ウイスキー・焼酎・ノンアルコールビール(オリオンクリアフリー)・ソフトドリンク(ウーロン茶、さんぴん茶、シークワーサージュース、オレンジジュース、コカ・コーラ、炭酸水)

飲み放題 A【ソフトドリンク】      1,650円

ウーロン茶、さんぴん茶、シークワーサージュース、オレンジジュース、コカ・コーラ、炭酸水

# 四つ竹 ONLINE SHOPのご案内



## 琉球料理と琉球舞踊の四つ竹が、 こだわりの「らふてい」と「てびち」を 全国の食卓にお届けします

沖縄が誇る琉球料理の生粋の一つである「らふてい」と「てびち」を皆様の食卓へお届けし、より沖縄を身近に感じて欲しい!愛する沖縄の食文化をもっと広めていきたいとの思いでご用意いたしました。

ぜひ、この機会にご家族と召し上がったたり、大切な方への贈り物などにご利用ください。

### お中元、お歳暮、お祝い等大切な方への贈り物に琉球料理の逸品を。

〈四つ竹〉至高の逸品 らふてい 〈四つ竹〉至高の逸品 てびち



1パック3個入り(270g)×2パック



1パック3個入り(380g)×2パック



Online Shop



ご注文はコチラから

## 四つ竹料理人が厳選したオードブル&仕出し弁当

### 会議や家族・親戚が集まる特別な日など、

### 大切な方とのひとときにふさわしい、贅沢な一折をご提供いたします。

四つ竹の料理人が厳選し、心を込めて作り上げたオードブル&仕出し弁当をご用意いたしました。

琉球王国時代から継承される伝統の味を現代風にアレンジした、贅を尽くした美味しさをご堪能ください。



Online Shop



詳しくはコチラから

## 琉球料理と琉球舞踊 四つ竹

琉球料理と琉球舞踊 〒900-0033 沖縄県那覇市久米 2-22-1

tel:098-866-3333 fax:098-862-9158

mail:master@yotsutake.co.jp

www.yotsutake.co.jp ご予約・お問い合わせはこちら



営業時間 11:00~22:00 (年中無休・要予約)