



# 单品



## 小鉢

KOBACHI

### 沖縄珍味小鉢・他

- 豆腐よう . . . . . 520円  
・島豆腐を泡盛と紅麴で醗酵させた発酵食品です。クリームチーズの様な味わい
- もずく酢 . . . . . 577円  
・代表的な海草の酢の物です
- ミミガー . . . . . 577円  
・豚の耳をボイル、スライスして落花生と酢味噌で和えました
- 海ぶどう . . . . . 635円  
・プチプチとした食感が美味しい海草です
- すくがらす豆腐 . . . . . 520円  
・あいごの稚魚の塩辛と島豆腐の組み合わせ、酒の肴にいかがでしょうか
- ジーマーミ豆腐 . . . . . 462円  
・落花生澱粉で固めたお豆腐です
- スーチカー . . . . . 635円  
・豚バラ肉を塩で漬け込んだ保存食、茹でてから炙りました
- 島らっきょうの塩付け . . . . . 924円  
・島らっきょうの歯応えと風味をお楽しみ下さい
- 琉球セット（珍味三種盛り） . . . . . 1,155円  
・豆腐よう ミミガー スーチカー人気の3点

## 煮物・炒め物・揚げ物

NIMONO ITAMEMONO AGEMONO

### 煮物

- ラフティー . . . . . 1,155円  
・豚バラ肉を柔らかく煮込んだ角煮です
- アグーラフティー . . . . . 1,155円  
・沖縄の在来豚アグーの角煮です
- 田芋まんじゅう . . . . . 635円  
・田芋(水芋の種類)に豚のそぼろ肉を包み入れ饅頭にしました
- ソーキの柔らか煮 . . . . . 751円  
・豚軟骨を柔らかく煮込みました
- てびち . . . . . 635円  
・豚の足を柔らかく煮込んだコラーゲンたっぷりの料理です
- 近海小魚の煮付け . . . . . 1,732円  
・沖縄ならではの魚を煮付けにしました

### 炒め物

- ゴーヤーチャンプルー . . . . . 693円  
・苦瓜と木綿豆腐を玉子でからめた炒め物です
- ソーメンイリチャー . . . . . 520円  
・沖縄の家庭料理の一つ、素麺の炒め物です
- 豆腐チャンプルー . . . . . 520円  
・島豆腐(木綿)と野菜の炒め物です
- 麩イリチャー . . . . . 577円  
・焼き麩と玉子をからめた炒め物です

### 揚げ物

- 田芋の唐揚げ . . . . . 462円  
・田んぼの芋、田芋の揚げ、塩でお召し上がり下さい
- 島豆腐の揚げだし . . . . . 520円  
・少し固めの島豆腐の揚げだしです
- 島らっきょうの天ぷら . . . . . 751円  
・独特の香りが癖になる一品、お酒のあてにどうぞ
- 島野菜と海草の天ぷら
- 各種（ゴーヤー 島らっきょう 紅芋 よもぎ もずく）  
各346円

## 肉料理・サラダ

MEAT SARADA

- すね肉の煮込み . . . . . 924円  
・仔牛のすね肉を柔らかく煮込みました
- さがりの串焼き . . . . . 924円  
・ニュージーランド産のさがり肉を塩胡椒で焼きました
- 牛ヒレステーキ . . . . . 1,848円  
・オーストラリア産ビーフ120g 和風ソースをかけて
- もも肉の網焼き . . . . . 1,386円  
・生姜と大蒜の白タレで仕上げました、沖縄の塩を添えて
- もも肉の唐揚げ . . . . . 1,386円  
・もも肉をジューシーに揚げました、ポン酢を添えて
- アグーばら肉の塩焼き . . . . . 1,155円  
・沖縄の豚あぐー塩焼きでお楽しみ下さい
- 野菜サラダ . . . . . 693円  
・葉野菜、大根、シンプルなサラダです
- 海鮮サラダ . . . . . 1,039円  
・鮪、イカ、甘海老等トッピングし、ヘルシーなサラダに仕上げました

## 寿司

SUSHI

- 特上寿司 . . . . . 4,620円
  - 上寿司 . . . . . 3,465円
  - ちらし寿司 . . . . . 2,887円
  - さば寿司 . . . . . 1,848円
  - 穴子小袖寿司 . . . . . 1,732円
  - 太巻き寿司 . . . . . 1,155円
  - 鉄火巻き . . . . . 1,039円
  - 巻物（河童 干瓢 等） . . . . . 693円
- \*他お好みでの注文も承ります。

## 鮮魚市場

SENGYOICHIHA

沖縄近海で獲れた魚と日本各地から取り寄せた新鮮な魚をアイスベットに展示しております 是非ご覧下さい。

- まぐろのカマ塩焼（沖縄） アジの造り（福岡）
- いさきの造り（長崎） アジの塩焼き（福岡）
- いさきの塩焼き（長崎） ミーバイのあら煮付け（沖縄）

## 刺身

Sashimi

- マグロの造り . . . . . 924円
- 鳥賊の造り . . . . . 1,039円
- ノルウェーサーモンの造り . . . . . 808円
- お造り盛り合わせ . . . . . 4,042円

### 沖縄のお刺身

- 車えびの造り . . . . . 2,310円  
・県産養殖の活物です
- 白身魚のお造り . . . . . 1,501円  
・本日の白身魚、係りにお尋ね下さい
- グルクンのたたき . . . . . 1,039円  
・沖縄の県魚タカサゴを葱生姜でたたき風にしました
- しゃこ貝の造り . . . . . 2,656円  
・6・7・8月は禁猟の為、この時期は提供できません、ご了承ください
- 島たこのぶつ . . . . . 982円  
・近海で獲れる真蛸を茹でました
- 沖縄の造り盛り合わせ . . . . . 4,042円  
・グルクン、ミーバイ、車海老など沖縄の海の幸を盛り込んでおります

## 魚

Fish

- 甘鯛西京焼き . . . . . 1,386円  
・瀬戸内海の甘鯛を京都の粒味噌に、約1日漬け込みました
- 銀鱈の焼物 . . . . . 808円  
・醤油 みりん お酒の合わせ地に漬けました 脂がのっています
- 鳥賊の塩焼き . . . . . 808円  
・鳥賊を沖縄の塩を使い焼きました 生姜をそえて
- アジの一夜干し . . . . . 900円  
・九州産の真鯿を程よい甘塩で仕上げました
- かれいの唐揚げ . . . . . 751円  
・新鮮なカレイを熱々の揚げたてでどうぞ
- 沖縄の魚
- グルクンの唐揚げ . . . . . 1,039円  
沖縄の県魚 和名ではタカサゴ
- ミーバイ頭煮付け . . . . . 1,155円  
沖縄魚和名はハタ 煮付けにしました

※全ての表示料金に税金・サービス料が含まれております

麺・飯・汁物

Noodle RICE SOUP

麺物

- 茶そば (温物・冷やし) 982円
うどん (温物・冷やし) 808円
沖縄そば 1,039円
・そば粉を使わない、きし麺風のそば、豚骨だして仕上げました

飯物

- 白米 (一膳) 172円
フーチバーjúシー (一膳) 404円
・豚肉と野菜を炊き込み、よもぎの葉で香をつけました(よもぎが苦手の方はお申し付け下さい)
鮭茶漬け 808円
のり梅茶漬け 577円
雑炊 924円
茶碗蒸し 577円

汁物

- ゆし豆腐 520円
・くみ豆腐の事で、固める前のお豆腐です、口当たりが滑らかです
中身汁 520円
・沖縄の代表的な内臓料理(ホルモン)の汁物です
アーサの吸い物 462円
・ひとえ草、緑色の海草です、かつおだしであっさりあげました
もずくの吸い物 462円
・沖縄の代表的な海草を吸い物にしました
ソーメンの汁物 462円
・鰹だして仕上げた、にゅう麺風の汁物です
赤だし 462円

デザート

Dessert

- メロン 1,155円
パイヤ 693円
パイナップル 577円
アイスクリーム (バニラ 紅芋 抹茶) 各462円
ぜんざい (温 又は 冷) 462円

会席料理

Course

- 天川 4,620円
AMAKAWA
ゆい 5,775円
YUI
胡蝶 8,085円
KOCHOU
でいご (琉球会席) 5,197円
DEIGO

膳物

夕膳

YUZEN

- 和夕膳 4,042円
小鉢二種 造り 煮物 焼き物 蒸し物 揚げ物 酢の物
止椀 香の物 御飯 デザート
寿司夕膳 4,042円
小鉢二種 寿司盛り合わせ (握り九貫 巻物) 茶碗蒸し
止椀 デザート
ステーキ夕膳 3,811円
小鉢二種 牛ロースステーキ サラダ 茶碗蒸し 止椀
香の物 御飯 デザート
造り夕膳 4,042円
小鉢二種 お造り盛り合わせ 茶碗蒸し 酢の物 止椀
香の物 御飯 デザート
お子様夕膳 1,963円
小鉢 茶碗蒸し 天麩羅 寿司 止椀 デザート

鍋物

しゃぶしゃぶ

SHABU SHABU

- 和牛しゃぶしゃぶ 5,313円
特選和牛しゃぶしゃぶ 7,507円
特選和牛しゃぶしゃぶ 8,825円
小鉢 お肉 季節の野菜 うどん又は御飯 デザート
\*お肉の追加も承ります 和牛 (140g) 3,927円
特選和牛 (140g) 6,121円
アグーしゃぶしゃぶ 4,620円
小鉢 アグー豚 (ロース パラ肉 各100g) 季節の野菜
御飯又はうどん デザート

セイロ蒸し

蒸ししゃぶ

MUSI SHABU

- セイロで蒸された旬の野菜と黒毛和牛 蒸すことで余分な
脂は落ち 旨味だけを充分に閉じ込めた具材を特製のタレ
につけ 熱々をお召し上がりいただきます。
和牛セイロ蒸し 5,398円
特選和牛セイロ蒸し 7,623円
小鉢 蒸し野菜 黒毛和牛 うどん デザート
\*お肉の追加も承ります 和牛 (140g) 4,319円
特選和牛 (140g) 6,479円

寿司・天ぷら

天ぷら

TENPURA

- 菜コース 4,620円
小鉢 魚天ぷら 野菜天ぷら 刻み野菜 止椀 香の物
御飯 デザート
玉コース 6,583円
小鉢 造り二種 魚天ぷら 野菜天ぷら 刻み野菜 香の物
天茶 デザート
魚天ぷら単品
車海老 462円 イカ 462円
めごち 693円 きす 462円
穴子 462円 かき揚げ 1,386円
野菜天ぷら単品
(アスパラ 蓮根 小玉葱 小茄子 エリンギ コーン 等)
各 346円
野菜天ぷら盛り合わせ 1,097円