

うちなー御膳 The set meal "Uchinā"

沖縄の美味しいものを集めたお楽しみメニュー



■うみんちゅ御膳 2,400円 The Set Meal "Uminchu"



■はるさ〜御膳 1,800円 The Set Meal "Harusā"



沖縄の県魚グルクン(タカサゴ)の南蛮漬けや刺身盛り合わせ、海ぶどうも入った沖縄の海の幸の膳

Okinawa's local fish, Gurukun(double-lined fusilier) and assorted sashimi, and Okinawa's seafood set meal with sea grapes

【うみんちゅ】とは沖縄の方言で「海で働く人」という意味です。

Uminchu is an Okinawa dialect word meaning "a person who works in the sea".

島豆腐・ラフテー・3種の野菜の盛り合わせや沖縄そば、ジーマーミー豆腐など沖縄の畑の幸の膳

Okinawa's set meals mainly the Island tofu, Rafuti, and three kinds of vegetables harvested at the farm

【はるさ〜】とは沖縄の方言で「畑で働く人」という意味です。

Harusā is an Okinawa dialect word meaning "a person who works on the farm".



■琉球セット 1,800円 The Set Meal "Ryukyu"



当店オリジナルの琉球まぜそばと、沖縄料理の定番ジューシー、ジーマーミー豆腐、スーチカー、ミミガーを楽しみいただける琉球満喫セットです。

This is a set meal consisting of our shop's original Ryukyu Maze-soba (Soupleless sobanoodle) and Okinawan classic dishes "Suchika (salted Okinawan pork)", "Jūshī", "Mimiga" and "Jimami Tofu".

琉球まぜそば：沖縄そばの麺を特製のタレで和え、ラフティと共に召し上がりいただくオリジナルの一品。

Ryukyu Maze-Soba : An original dish of Okinawa soba noodles dressed with a special sauce and served with Rafuti(simmered pork).

食物アレルギーのピクトグラム
象形图的食物过敏原
음식 알레르기의 픽토그램
Pictogram of food allergens



小麦
小麦
밀
Wheat



乳
牛奶
우유
Milk



卵
鸡蛋
계란
Egg



落花生
花生
땅콩
Peanut



そば
荞麦
소바
Buckwheat



えび
虾
새우
Shrimp



かに
蟹
게
Crab



くるみ
核桃
호두
Walnut

●当店のうどん、そばは同じめん釜でゆでています。本店のうどん、蕎麦面均由相同炊具煮制。

저희 가게에서는 우동과 메밀소바를 같은 가마솥에서 삶고 있습니다.
Both udon and soba noodles are cooked in the same boiling pot.

●揚げ物は全て同じ油を使用しております。油炸食品亦使用相同油炸油而。

또한 모든 튀김은 같은 기름을 사용하고 있습니다.
The same frying oil is used for all deep-fried items.

※季節等によってメニューと食材が一部異なる場合がございます。※Menu and ingredients may vary depending on the season.

沖縄そば Okinawa Soba

■とろとろ軟骨ソーキそばセット

Toro-toro Soki's (spareribs) Cartilage Soba Set

1,500円     

ソーキの軟骨をとろけるまでじっくりじっくり煮込み仕上げました。
We slowly simmered the cartilage of the Soki (spareribs) until it will melt in your mouth.

■とろとろ軟骨ソーキそば

Toro-toro Soki's (spareribs) Cartilage Soba (single item)

単品 970円    



■琉球まぜそば 単品 930円

Ryukyu Maze-Soba (Soupless soba / single item)

沖縄そばの麺を特製のタレで和え、ラフティと共に
お召し上がりいただくオリジナルの一品。

An original dish of Okinawa soba noodles dressed with a special sauce and served with Rafuti (simmered pork).



さまざまな沖縄名物を組み合わせたセットメニューもございます。
There is also a set menu that combines various Okinawa specialties.

■琉球セット 1,800円

The Set Meal "Ryukyu"

    



一緒にいかがですか Side Menu

■ミニネギトロ丼 480円

Mini-Negitorodon
(Spring Onion & Raw Tuna on Rice)

■茶碗蒸し 390円

Steamed Egg Hotchpotch

■ミニサラダ 320円

Mini Salad

■味噌汁 280円

Miso Soup

■ミニ風月カレー 480円

Mini-Curry and rice

■ジューシー 360円

Jūshī (Okinawan mixed rice)

■ごはん 270円

Rice

■吸物 280円

Clear Soup

中辛
Medium
Spicy

■ラフティ丼とミニ沖縄そば

Rafuti-Don (Simmered Pork on Rice)
and Mini-Okinawa Soba

1,500円    



そば・うどん Soba · Udon

■天ざるそば にぎり 1,720円

Cold Soba with Tempura and Sushi

    

■天ざるそば いなり 1,550円

Cold Soba with Tempura and
Inari (rice wrapped in fried bean curd)

    



■ネギトロ丼 & ミニうどん

Negitorodon (Spring Onion & Raw Tuna
on Rice) with Mini-Udon

1,500円    

ざるそば大盛り + 150円

島豚あぐー

Okinawa Black Pork "Agu"

琉球島豚「あぐー」は脂に甘みと旨味のあるやわらかな霜降り肉でありながら、コレステロールが外来種と比べ1/4以下の、ヘルシーな特選豚肉です。

Okinawa Black Pork "Agu" having sweetness and flavor in its mouth-melting Marbled pork, is a healthy only 1/4 the cholesterol of comparable pork.



■ "島豚あぐー" ロースかつ膳

1,880円     

"Black Pork Agu" Loin Cutlet Combo



■ "島豚あぐー" ロースかつコンボ

1,630円    

"Black Pork Agu" Loin Cutlet Combo



■ "島豚あぐー" ロースかつ重 & ざるそば

1,870円     

"Black Pork Agu" Loin Cutlet on rice + Cold Soba

■ "島豚あぐー" ロースかつ重 茶碗蒸し, 吸物付き

1,720円    

"Black Pork Agu" Loin Cutlet on rice + steamed egg hotchpotch + clear soup

■ "島豚あぐー" ロースかつカレー

1,600円    

"Black Pork Agu" Loin Cutlet Curry

中辛
Medium
Spicy

■ 風月ビーフカレー

980円  

Fugetsu Beef Curry



■ お子様ランチ Children's Lunch

980円    

小学生以下の
お子様が対象です。
for children in
elementary school
or younger



■ 天重 & ざるそば 1,720円

Tempura on rice + Cold Soba

■ 天重 茶碗蒸し, 吸物付き 1,570円

Tempura on rice + steamed egg hotchpotch + clear soup

ちらし・海鮮

Chirashi Zushi • Kaisen



■ ちらし寿司御膳 2,090円     
Chirashi Zushi Plate (Unrolled Sushi Plate)

■ ちらし寿司 吸物付き 2,020円   
Chirashi Zushi (Unrolled Sushi)



■ 海鮮丼 吸物付き 1,860円   
Kaisen-Don (Rice Bowl with Fresh Sashimi)

細巻き・刺身

Hosomaki • Sashimi



一緒にいかがですか

Side dishes to go along with your sushi

■ 茶碗蒸し 390円   
Steamed Egg Hotchpotch

■ 味噌汁 280円
Miso Soup

■ 吸物 280円  
Clear Soup

■ 鉄火巻き 1,100円   
Tuna Roll

■ かっぱ巻き 800円   
Cucumber Roll



■ 海ぶどう
690円 
Sea Grapes



■ マグロ刺し
780円   
Tuna Sashimi



■ タコ刺し
700円   
Octopus Sashimi

※季節等によってメニューと食材が一部異なる場合がございます。 ※寿司と刺身は、えびや卵と同じまな板で調理することがございます。
※Menu and ingredients may vary depending on the season.
※Sushi and sashimi may be cooked on the same cutting board as shrimp and eggs.

おつまみ

A la carte

Come on!
Let's Drink!

■「とりあえずこれ!」セット

(島豚のスーチカー・ジーマーミー豆腐・ミミガー)

1,300円   

["Toriaeazu KORE" Set] Salted Okinawan Pork, Jimami Tofu (Peanut Tofu), Mimiga(Pork Ears)



生ビール
一杯付き



■ゴーヤーチャンプルー

880円  

Stir-fried Bitter Melon

■ラフティ

660円    

Rafuti (Simmered Pork)

■グルクンの南蛮漬け

560円    

Sweet and Sour Gurukun Fish

■マグロ刺し

780円   

Tuna Sashimi

■島豚のスーチカー

680円  

Salted Okinawan pork

■海ぶどう

690円 

Sea Grapes

■ジーマーミー豆腐

580円  

Jimami Tofu(Peanut Tofu)

■もずく酢

370円 

Sour Mozuku Seaweed

■ちきあぎ

520円    

Chikiagi
(Okinawan Tempura)

■タコ刺し

700円   

Octopus Sashimi

■ミミガー

520円  

Mimiga(Pork Ears)

お酒 Alcoholic Drink

■ オリオン生ビール(中) 690円
Draft Beer (Medium Mug)

■ オリオン生ビール(グラス) 460円
Draft Beer (Glass)

■ オリオン ザ・プレミアム 620円
Beer "ORION THE PREMIUM"

■ ウィスキー W (水割り or ロック) 750円
Whisky double (with water /on the rocks)

■ ウィスキー S (水割り or ロック) 430円
Whisky single (with water /on the rocks)

■ ハイボール 630円
Highball

■ 濃いめハイボール 880円
Strong Highball

■ ノンアルコールビール 590円
Non-alcoholic Beer



泡盛 Awamori (Okinawan Sake)

水割り or ロック
with water /on the rocks

■ 島うらら(グラス) 600円
SHIMA-URARA (Glass)

■ 菊之露(グラス) 630円
KIKUNOTSUYU (Glass)

■ 黄金まさひろ(グラス) 630円
KUGANI-MASAHIRO (Glass)

■ 久米仙(グラス) 660円
KUMESSEN (Glass)

■ 春雨(グラス) 770円
HARUSAME(Glass)

■ 泡盛ハイボール 600円
Awamori Highball

喫茶メニュー

Sweets

■沖縄ぜんざい 720円

Okinawa Zenzai 

大粒の金時豆を黒糖で甘く煮詰めた冷たいぜんざいに、かき氷とたっぷりの練乳をかけた沖縄県民が愛する一品です。

The Okinawa residents love this cold zenzai made from large kintoki beans boiled down with brown sugar until it tastes sweet, topped with shaved ice and plenty of condensed milk.



■氷いちごミルク

720円 

Shaved ice topped with Strawberry and Condensed Milk

※はちみつを使用しています

※Honey is used



■和風パフェ 790円

Japanese-style Parfait



■チョコ&ストロベリーパフェ 790円

Chocolate & Strawberry Parfait  

■スフレチーズケーキセット 830円

Souffle cheesecake Set  

コーヒー or 紅茶 付 with Coffee or Black Tea



■アイスクリーム

each 各480円

Ice Cream  

バニラ・ストロベリー・チョコ・黒胡麻
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Black Sesame



■フロート Float

each 各560円

コーヒー・コーラ・メロンソーダ・オレンジ
マンゴー・パイン・シークワサー

Coffee Float, Coke Float, Melon Soda Float, Orange Float, Mango Float, Pineapple Float, Shekwasha(flat lemon) Float



お飲み物 Soft Drink

■コーヒー Coffee

■アイスコーヒー Iced Coffee

■コーラ Coke

■メロンソーダ Melon Soda

■ウーロン茶 Oolong Tea

■グアバジュース Guava Juice

■紅茶 レモンorミルク Black Tea (Lemon or Milk)

■アイ스티ー レモンorミルク Iced Black Tea (Lemon or Milk)

■シークワーサージュース Shekwasha(flat lemon) Juice

■オレンジジュース Orange Juice

■パインジュース Pineapple Juice

■マンゴージュース Mango Juice

each 各440円

Morning Menu

コーヒー
または
紅茶付き

洋朝食

1,130円



Western-style Breakfast
with Coffee or Black Tea



和朝食 1,130円



Japanese-style Breakfast

コーヒー
または
紅茶付き

モーニングビーフカレー

1,130円



Morning Beef Curry
with Coffee or Black Tea

中辛
Medium
Spicy

表示はすべて税込み価格です。The prices include tax.
※季節等によってメニューと食材が一部異なる場合がございます。
※ Menu and ingredients may vary depending on the season.



とろとろ軟骨ソーキそば

970円



Toro-toro Soki's (spareribs)
Cartilage Soba

お飲み物 Soft Drink

- コーヒー (Hot/Ice) Coffee
- コーラ Coke
- メロンソーダ Melon Soda
- ウーロン茶 Oolong Tea
- グアバジュース Guava Juice

- 紅茶レモンorミルク (Hot/Ice) Black Tea(Lemon or Milk)
- シークワーサージュース Shekwasha(flat lemon)Juice
- オレンジジュース Orange Juice
- パインジュース Pineapple Juice
- マンゴージュース Mango Juice

各440円
each

食物アレルギーのピクトグラム
象形图的食物过敏原
음식 알레르기의 픽토그램
Pictogram of food allergens



小麦
小麦
밀
Wheat



乳
牛奶
우유
Milk



卵
鸡蛋
계란
Egg



落花生
花生
땅콩
Peanut



そば
荞
소바
Buckwheat



えび
虾
새우
Shrimp



かに
蟹
게
Crab