

和洋中、沖縄料理の魅力と  
沖縄の素材にこだわった  
お料理をお愉しみください。

弊社契約農家の豚を使用。

外側はカリッと香ばしく、中はホロっと柔らかい  
コンフィならではの食感が味わえます。

ちゅらぶたのコンフィ  
にんにく醤油鉄板焼き

¥2,200

Teppan-Grilled  
Churabuta Pork Confit  
with Garlic Soy Sauce



タルタルソースにシークワサーの  
酸味と香りをプラスしてさっぱりと。

チキン南蛮 タルタルソース  
(シークワサー使用)

¥1,600

Deep-Fried Chicken Nanban  
with Shikuwasa Tartar Sauce

弊社契約農家の豚を使用。  
低温調理で仕込んだ柔らかい食感。

## ちゅらぶたロース トンカツ

¥1,800

Churabuta Pork Loin  
Tonkatsu



沖縄の定番チャンプルー。  
ゴーヤーの苦みと島豆腐の相性はばっちり。

## ゴーヤーチャンプルー

¥1,600

Goya (bitter melon) champuru



沖縄ならではの、具材たっぷりの味噌汁。

## 沖縄風味噌汁定食

¥1,500

Okinawa miso soup set



沖縄そばを使用したソース焼きそば

# 人気 No.1 !

## 鉄板焼き

### うちなーソース焼きそば

# ¥1,500

Teppan-Grilled  
Okinawan-Style Yakisoba



鰹だしベースに豚骨を加えたあっさりスープの定番沖縄そば。  
炊き込みご飯「じゅーしー」をセットでお楽しみください。



## 沖縄そばミックス じゅーしーセット (ソーキ・三枚肉)

# ¥1,600

Okinawa soba mix and  
Okinawa mixed rice set  
Topping : Pork ribs & Pork belly

沖縄そばミックス 単品 (ソーキ・三枚肉)

Okinawa soba mix single portion

# ¥1,400

 Topping : Pork ribs & Pork belly

沖縄そば ハーフ(三枚肉のみ)

Okinawa soba Half Size

# ¥1,100

 Topping : Pork belly

じゅーしー 単品

# ¥350

 Okinawa mixed rice  
Single portion

濃厚なコクと弾力  
沖縄伝統の島豆腐使用

麻婆島豆腐

¥1,600

Mapo Shima Tofu  
(using Okinawan tofu)



冷製 期間限定メニュー



沖縄そばを使用した冷製担々麺。  
具材を良く混ぜて  
お召し上がりください。

沖縄そば  
汁なし坦々麺

¥1,400

Okinawa Soba  
Dry Dandan Noodles  
(Cold)

濃厚なコクと弾力  
沖縄伝統の島豆腐使用

麻婆島豆腐

¥1,600

Mapo Shima Tofu  
(using Okinawan tofu)



温製

期間限定メニュー

沖縄そばを使用した坦々麺。  
胡麻と豚骨をベースにした  
スープにラー油が決め手。

沖縄そば坦々麺

¥1,400

Okinawa Soba  
Dandan Noodles  
(Hot)



シークワサーの香りと酸味が  
海老の旨みを引き立てる

海老のマヨネーズ和え  
シークワサー風味

¥1,800

Fried Shrimp  
with Mayonnaise Sauce  
- Shikuwasa Flavor -



香ばしさ際立つ、牛ハラミの鉄板ステーキ。

牛肉ハラミ  
鉄板ステーキ

約200g

¥3,300

Teppan-Grilled Beef Harami Steak



アメリカのクラブハウスで  
生まれたサンドイッチを  
ポークと卵を使って  
沖縄風にアレンジ。

うちなー  
クラブハウス  
サンドイッチ  
¥1,500

Uchiner Clubhouse Sandwich



柔らかくとろける牛肉がおいしい。

じっくり煮込んだ  
柔らかかビーフカレー  
¥2,000

Beef Curry & rice



定番のカツカレー。  
トンカツとカレーの  
相性はばっちり。

ちゅらぶた  
カツカレー  
¥2,200

Chura Pork Cutlet  
Curry & rice



# おつまみ 一品料理



オリーブ  
¥550  
Olive



フライドポテト  
¥770  
French fries



枝豆  
¥660  
EDAMAME  
green soybeans



ゴーヤー  
チャンプルー  
¥1,300  
Goya champuru

だし巻き卵  
¥880  
Dashimaki tamago



牛肉ハラミ  
鉄板ステーキ  
約200g  
¥2,500  
Teppan-Grilled  
Beef Harami Steak





海老のマヨネーズ和え

シークワサー風味 ¥1,500

Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce  
- Shikuwasa Flavor



麻婆島豆腐 ¥1,300

Mapo Shima Tofu (using Okinawan tofu)

ちゅらぶたのコンフィ

にんにく醤油鉄板焼き

¥2,000

Teppan-Grilled  
Churabuta Pork Confit  
with Garlic Soy Sauce



チキン南蛮 タルタルソース  
(シークワサー使用)

¥1,300

Deep-Fried Chicken Nanban  
with Shikuwasa Tartar Sauce

ちゅらぶたロース

トンカツ

¥1,500

Churabuta  
Pork Loin  
Tonkatsu



# 沖縄 おつまみ



豚耳のコリコリ食感と  
キムチの辛さが最高!!

ミミガーキムチ

¥660

MIMIGA  
pig's ear kimchi



プチプチ食感が人気です。

海ぶどう ¥750

UMI BUDOU Sea Grapes



沖縄ならではの太もずく

もずく酢 ¥750

Vinegared MOZUKU seaweed

島豆腐の  
厚揚げ ¥880

Deep fried  
Okinawa tofu



沖縄居酒屋の人気メニュー 季節限定 2~5月頃



島らっきょう  
塩漬け ¥1,200

Shallot salted

島らっきょう  
天ぷら

¥1,500

Shallot  
tempura



沖縄のかまぼこです。  
さつま揚げに似ています。

チキアギ (沖縄かまぼこ)

¥880 CHIKIAGI  
Fried minced seafood



外はサクッと、中はホクホク。

沖縄県産 田芋の唐揚げ ¥1,100

TAIMO deep-fried (taro from Okinawa)



沖縄の味、うちな一天ぷら

イカ天ぷら ¥1,100

Squid tempura

サクサクの食感と、海の香りが広がる一品

もずく天ぷら ¥900

MOZUKU seaweed  
Tempura



## デザート

沖縄スイーツを  
召し上がれ。

沖縄氷ぜんざい

※練乳がかかっています

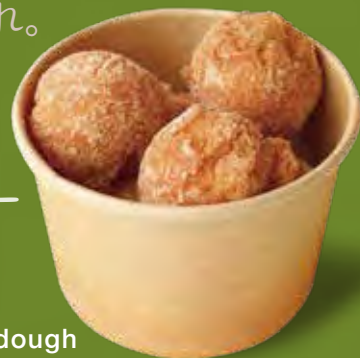
¥750

Okinawa shaved Ice  
with sweet red-bean soup  
condensed milk

ミニ  
サーター  
アンダギー

¥300

Okinawan  
sweet fried dough



◎食物アレルギーについてご心配の方はスタッフまでお問い合わせください。  
◎表示はすべて消費税込価格です。 ◎掲載の写真はすべてイメージです。

# チケットメニュー

沖縄そばミックス  
じゅーしーセット



チキン南蛮 タルタルソース  
(シークワサー使用)



ゴーヤーチャンプルー



麻婆島豆腐



プラス料金で、他のお食事もご利用いただけます。

◎食物アレルギーについてご心配の方はスタッフまでお問い合わせください。◎当店で使用しているお米は、すべて国産です。  
◎表示はすべて消費税込価格です。 ◎掲載の写真はすべてイメージです。