

チケットメニュー Ticket Menu

沖縄そば & じゅーしー (沖縄風炊き込みご飯) セット

Okinawa soba and
Okinawa mixed rice set

沖縄ちゃんぽん (沖縄風・野菜炒めと卵とじ丼) セット

(味噌汁、香の物 付き)

Okinawa champon bowl set
include rice, miso soup, pikles

ちゅらぶた トンカツ セット

(白米、味噌汁、香の物 付き)

Churabuta pork cutlet set
include rice, miso soup, pikles

ちゅらぶた肩ロース肉の酢豚セット

(白米、スープ、香の物 付き)

Sweet and sour Churabuta pork set
include rice, soup, pikles

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。 ◎写真はすべてイメージです。

白米
味噌汁
香の物
付き

てびち煮付け

セット ¥1,700

TEBICHI

Boiled pork feet

include rice, miso soup, pikles

単品 ¥1,400 Single

鯉だしと黒糖でテビチをじっくり煮込んで
トロトロに仕上げています。コラーゲンたっぷり。



白米
味噌汁
香の物
付き

ゴーヤー
チャンプルー

セット ¥1,600

Goya (bitter melon)
champuru set

include rice, miso soup, pikles

単品 ¥1,300 Single

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。



サラダ
スープ
付き

ライス
or
パン

牛肉 鉄板ステーキ

約 300g

セット ¥5,100

Beef steak set
include salad,soup,rice or bread

単品 ¥4,800 Single

ボリューム満点のステーキ。部位は仕入れによって異なります。

お料理の提供にお時間をいただきます。 This dish takes some time to serve.

白米
味噌汁
香の物
付き

ちゅらぶた トンカツ

セット ¥1,700

Churabuta pork cutlet set
include rice,miso soup,pikles

単品 ¥1,400 Single

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。

白米
スープ
香の物
付き

海老とイカの
島とうがらし入り
チリソース

セット ¥2,000

Shrimp and squid chili sauce
with island chili pepper set
include rice,soup,pikles

単品 ¥1,700 Single

島とうがらしを使用し後味引かない辛さが、
海老とイカの味を引き立たせています。



白米
スープ
香の物
付き

ちゅらぶた
肩ロース肉の酢豚

セット ¥1,700

Sweet and sour
Churabuta pork set
include rice,soup,pikles

単品 ¥1,400 Single

弊社契約農家の豚、肩ロースを使用。
肉の旨味と酢豚ソースのバランスが良い。



白米
小鉢
香の物
付き

沖縄風 味噌汁定食

セット ¥1,400

Okinawa miso soup set
include rice, small bowl dish, pickles

単品 ¥1,200 Single

沖縄ならではの、具材たっぷりの味噌汁。



白米
小鉢
香の物
付き

沖縄 イカ墨汁定食

セット ¥1,500

Okinawa squid ink soup set
include rice, small bowl dish, pickles

単品 ¥1,300 Single

沖縄の郷土料理のひとつ。
アオリイカとイカ墨、豚肉と煮込んだコクのある一杯。



味噌汁
香の物
付き

沖縄ちゃんぽん

セット ¥1,500

Okinawa champon bowl set
include miso soup, pikles

単品 ¥1,300 Single

沖縄の定食屋さんの定番料理。
「ちゃんぽん」は麺ではなく、野菜やポークを炒め、
沖縄のそば出汁と玉子でとじ、ご飯にのせた料理。



温卵
味噌汁
付き

鉄板焼き

うちなー

ソース焼きそば

セット ¥1,400

Okinawa style yakisoba
include miso soup, soft boiled egg

単品 ¥1,300 Single

沖縄そばを使用したソース焼きそば、人気 No.1!



沖縄そば(ソーキ)
じゅーしー
(沖縄風炊き込みご飯)
セット

セット ¥1,500

Okinawa soba and
Okinawa mixed rice set

沖縄そば(ソーキ)

単品 ¥1,300

Okinawa soba - [single]

ハーフ ¥850

Okinawa soba - [half]

じゅーしー (沖縄風炊き込みご飯)

単品 ¥350 Okinawa mixed rice - [single]

鰹だしベースに豚骨を加えたあっさりスープ、ソーキ(骨付き肉)の自慢の1品。



冷製

沖縄そば汁なし坦々麺

¥1,400

Tandan Okinawa soba

Cold Without soup

沖縄そばを使用した冷製坦々麺。
具材を良く混ぜてお召し上がりください。



サラダ
付き

スパイスカレー
県産やんばるハーブ鶏の
バターチキン&キーマ

¥1,500

Spice curry & rice
Yambaru herb chicken from Okinawa
butter chicken curry & keema curry
include salad

県産やんばるハーブ鶏を使用したバターチキン、
9種類のスパイスを使用した2種のカレー。



サラダ
漬物
付き

ちゅうぶた
カツカレー

¥2,000

Churabuta pork cutlett
curry & rice
include salad, pickles

定番のカツカレー。トンカツとカレーの相性はばっちり。



アメリカン
クラブハウス
サンドイッチ

¥1,400

American
clubhouse sandwich

アメリカのクラブハウスで生まれたと由来される
ベーコン、レタス、チキン、トマトのサンドイッチ。



デザート
Dessert



ブルーシール アイス 各 ¥400
Flavored ice



サトウキビ Sugar cane
紅芋 Okinawa red sweet potato
マンゴー Mango

沖縄氷ぜんざい

※練乳がかかっています

¥500

Okinawa shaved Ice
sweet red-bean soup, shaved Ice,
condensed milk



おつまみ Snacks



オリーブ

¥400

Olive



枝豆

¥650

EDAMAME
green soybeans



枝豆

(ペペロンチーノ風)

¥650

EDAMAME
green soybeans
Peperoncino



フライドポテト

¥750

French fries

唐辛子とニンニクの風味でお酒にピッタリ!

沖縄おつまみ Okinawa Snacks



ミミガーキムチ

¥600

MIMIGA
pig's ear kimchi

豚耳のコリコリ食感とキムチの辛さが最高!!



島らっきょう
塩漬け

¥1,200

Shallot salted

季節限定 2~5月頃

季節限定! 沖縄居酒屋で人気メニュー!!



豆腐餛

¥600

TOFU YO
Fermented tofu

島豆腐を泡盛や麴に漬け込んだ発酵食品



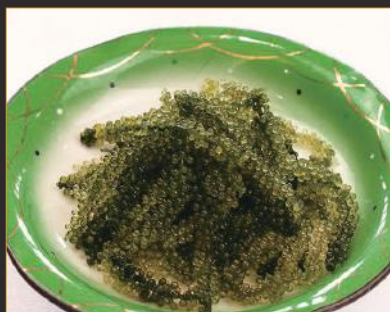
もずく酢

¥600

Vinegared
MOZUKU
seaweed

沖縄ならではの太もずく

沖縄おつまみ Okinawa Snacks



海ぶどう

¥700

UMI BUDOU
Sea Grapes

プチプチ食感が人気です。



ヒラヤーチー
(もずく入り)

¥800

HIRAYACHI
with mozuku
Okinawa pancake

ヒラヤーチー」とは「平焼き」の沖縄方言読みです。
家庭おやつの定番ですが、おつまみにもピッタリ!



チキアギ
(沖縄かまぼこ)

¥850

CHIKIAGI
Fried minced
seafood

沖縄のかまぼこです。さつま揚げに似ています。



島豆腐の
厚揚げ

¥800

Deep fried
Okinawa tofu



どうるわかしー
コロッケ (2個)

¥750

DURWAKASI
croquette

沖縄名産の田いもを使用しています。
かつおだし、昆布を混ぜた創作コロッケ。



イカ
天麩羅

¥1,000

Squid tempura



もずく
天麩羅

¥900

MOZUKU
seaweed
tempura



魚
天麩羅

¥1,300

Fish tempura

Natural Drinks 天然ソフトドリンク

ゴーヤーパイン	¥1,100	Goya Pine : Freshly squeeze bitter melon & pineapple 搾りたてゴーヤーとパインをミックスしました
爽々ペリエ	¥1,100	Soso Perrir : Juice of Okinawa wild grass with Perrir 沖縄産野草 12 種類の発酵エキスをペリエで割りました
スタミナ C	¥1,100	Stamina C : Squeeze of lemon and honey with natural soda 搾りたてレモン、ハチミツをソーダで割りました
もろみ酢ペリエ	¥1,100	Moromi su Perrir : Moromi vinegar with Perrir 沖縄の発酵クエン酸、アミノ酸が入ったもろみ酢をペリエで割りました

Mineral Water ミネラルウォーター

ペリエ (天然炭酸水)	¥550	Perrir
-------------	------	--------

Coffee コーヒー

ヨーロッパコーヒー (深煎り)	¥550	European Coffee (Dark Rost)
アメリカンコーヒー (浅煎り)	¥550	American Coffee (City Rost)
カフェオレ	¥550	Café latte

Soft Drink ソフトドリンク

コカ・コーラ	黒ウーロン茶	Oolong Tea
ジンジャーエール	さんびん茶	Jasmine tea
マンゴー	アイスティー	Iced Tea
アセロラ	アイスコーヒー	Iced Coffee
トマト	(S) ¥550	(L) ¥880

Beer ビール & ノンアルコールビール

オリオン生ビール (小) 300ml	¥770	Orion draft beer (S) 300ml
オリオン生ビール (中) 450ml	¥990	Orion draft beer (M) 450ml
プレミアムモルツ生 (小) 300ml	¥880	Suntory premium malts / draft beer (S) 300ml
プレミアムモルツ生 (中) 450ml	¥1,100	Suntory premium malts / draft beer (M) 450ml
アサヒスーパードライ (中瓶)	¥990	Asahi super dry / bottled beer 500ml
オリオンビール (中瓶)	¥990	Orion draft beer / bottled beer 500ml
サントリーオールフリー (樽) 350ml	¥660	Suntory all-free alc0.00 / barrel beer 350ml
オリオンクリアフリー (小瓶)	¥660	Orion clear free alc.0.00 / bottled beer 334ml
アサヒドライゼロ (小瓶)	¥660	Asahi dry zero alc0.00 / bottled beer 334ml

Highball(Whisky & soda) ハイボール

サントリー角ハイボール	¥880	Suntory Kaku and soda
山崎 12 年 ハイボール	¥2,400	The Yamazaki 12 years and soda
知多 ハイボール	¥1,400	The Chita and soda

Whisky(Japanese) ウィスキー

Glass
グラス 45ml

山崎 12 年 45ml	¥2,200	The Yamazaki 12 years old
知多 45ml	¥1,200	The Chita

Glass Wine グラスワイン

本日のグラスワイン

¥990

Wine of the day

スタッフまでお尋ねください。



Sparkling Wine スパークリングワイン

Bottled
ボトル 750ml

ディボン カヴァ ブリュット リザーブ

¥4,400

Dibon Cava Brut Reserve
Spain / Sparkling

スペイン / スパークリング

繊細でフレッシュな香りとこまやかな泡立ち。
独自の個性を持った香りもまじりあい複雑さもあります。

モンテベッロ エチケッタ オーロ ブリュット スプマンテ

¥5,500

Montebello Spumante Brut
Etichetta Oro
Italy / Sparkling

イタリア / スパークリング

繊細でやわらかい泡、バナナやトーストされたヘーゼルナッツの香りが、
ドライな味わいに心地よい風味を与えています。

テタンジェ

¥14,300

Taittinger
France / Champagne

フランス / シャンパーニュ

フレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられ
デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめる。



モンテベッロ エチケッタ オーロ
ブリュット スプマンテ

White Wine 白ワイン

Bottled
ボトル 750ml

カーサ モレナ ブランコ ¥3,850

スペイン / ドライ

早生みかんやまだ熟れていない梨のような爽やかな風味と、
キレの良い後味が楽しめる、さっぱりとしたタイプの辛口。

Casa Morena Blanco

Spain / Dry

ヴェルメンティーノ ¥4,400

ディ サルディーニャ

イタリア / ドライ

サルディーニャ島特有のブドウ品種、ヴェルメンティーノならではの
白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味が特徴。

Vermentino di Sardegna

Italy / Dry

シャブリ ウィリアム フェーブル ¥8,250

フランス / ドライ

フレッシュな柑橘系の香り、キレのある酸味が際立った、
軽快で心地よい辛口。

William Fevre Chablis

France / Dry

シャブリ ウィリアム フェーブル



Red Wine 赤ワイン

Bottled
ボトル 750ml

カーサ モレナ テイント ¥3,850

スペイン / フルボディ

口いっぱいに広がるマイルドなヴァニラの風味。
心地よい酸とタンニンのバランスが良く、とても飲みやすいタイプのワイン。

Casa Morena Tinto

Spain / Full Body

カンノナウ ディ サルディーニャ ¥4,400

イタリア / ミディアムボディ

サルディーニャ島特有のブドウ品種カンノナウ種を遅摘み。
品種特有のブラックベリーを思わせる果実香と、大樽で寝かせた華やかな熟成感が特徴。

Cannonau di Sardegna

Italy / Medium Body

フレデリック マニャン ¥8,250

ブルゴーニュ ピノ ノワール 2014

フランス / ミディアムボディ

フレッシュなベリーのに、ピュアでクリアな果実味と
柔らかなタンニン。心地よい果実味ときれいな酸味とのバランスが絶妙。

Frederic Magnien

Bourgogne

Pinot Noir 2014

France / Medium Body

カンノナウ ディ サルディーニャ



Awamori(Okinawa Spirits) 泡盛

Glass グラス 45ml
Bottle ボトル 4合

	グラス	ボトル	
久米島の久米仙 8年古酒 43度	¥1,100	¥7,500	Kumesen alc.43%
忠孝 四日麴 新酒 43度	¥880	¥5,900	Chuko yokka koji alc.43%
首里城正殿 ゴールド10年古酒 40度	¥1,150	¥8,800	shurijo seiden gold alc.40%
海乃邦 10年古酒 43度	¥1,250		Uminokuni alc.43%
珊瑚礁 10年古酒 30度	¥1,250	¥9,000	Sangosyo alc.43%
金丸 10年古酒 35度	¥1,350	¥12,000	Kanemaru alc.43%

Shochu (Japanese Distilled Spirit) 焼酎

Glass
グラス 45ml

[芋] 富乃宝山	¥990	Tomino houzan [Sweet Potato]
[麦] いいちこ	¥770	lichiko [Barley]

Sake (Japanese Rice Wine) 日本酒

Glass
一合 180ml

特別純米酒 山田錦 使用米 山田錦 100%	¥1,320	Yamadanishiki
---------------------------	--------	---------------