

本日のおすすめ

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ホ イ コー ロー

回鍋肉

(豚肉の味噌炒め)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のおすすめ

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

麻婆茄子

マ
ー
ボ
ー
ナ
ス

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,540円（税込）



Photo: image

本日のマンエキセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

酥豚

ス
ブ
タ

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のマンチセツト

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

チン ジャオ ロー ス

青椒肉絲

(豚肉のピーマンの細切り炒め)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のおすすめ

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ガン シャオ シャー タン

干焼蝦蛋

(ふわとろ玉子と海老のチリソース炒め)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のマンエキセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ガン

シヤオ

イユ

カイ

千焼魚塊

(白身魚のチリソース炒め)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のマンキセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ルウ モウ トー フ

肉末豆腐

(肉そぼろ豆腐)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒート(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のマンネキセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ラ
ー
ズ
ー
ジ
ー
カ
イ

辣子鶏塊

(四川風ピリ辛鶏)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒ―(ホット・アイス)又は 紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

今日のハンバーグセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ボ
ワ
ツ
ア
イ
ル
ウ
ピ
イ
エ
ン

泡菜肉片

(豚キムチ炒め)

ライス、中華スープ、漬け物、デザート
コーヒー(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,540円 (税込)



Photo: image

本日のランチセット

提供時間 / 10時30分～15時30分

ゴーヤーチャンプルー定食

小鉢一種、香の物、白米、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,480円（税込）

あとひくほろ苦さのゴーヤー、

歯ごたえのある島豆腐。

豚肉の缶詰ポークランチョンミート。

沖縄を代表する食材をあっさり味付けで
仕上げました。



※「チャンプルー」は沖縄の言葉で「混ぜる」という意味があり、
野菜や豆腐などの食材を混ぜ炒めた料理を指します。

今日のハンバーグセット

提供時間 / 10時30分～15時30分

ハンバーグチャンプルー定食

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,480円（税込）

そのまま食べても美味しい沖縄の麩
「くるま麩」は、もちもちふわふわ。
一緒に炒め合わせる具材の旨味を
たっぷり吸い込んだ絶品の味わいを
お楽しみください。



※「チャンプルー」は沖縄の言葉で「混ぜる」という意味があり、野菜や豆腐などの食材を混ぜ炒めた料理を指します。

本日のマンチセツト

提供時間 / 10時30分～15時30分

野菜チャンプルー定食

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒ―(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,480円 (税込)

シャキシャキの健康な島野菜を

カツオ、豚、鶏ガラのダシで味付け。

野菜、お肉の旨味がたっぷり

染み込んだ島豆腐も絶品です！



※「チャンプルー」は沖縄の言葉で「混ぜる」という意味があり、野菜や豆腐などの食材を混ぜ炒めた料理を指します。

Photo:image

本日のマンネキセット

提供時間 / 10時30分〜15時30分

豆腐チヤンブービー定食

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,480円（税込）

歯ごたえのある島豆腐と、

野菜のシャキシャキが生み出す独自の食感。

シンプルでいて、安定の美味しさは

ご飯がすすむこと間違いなし。



※「チヤンブー」は沖縄の言葉で「混ぜる」という意味があり、野菜や豆腐などの食材を混ぜ炒めた料理を指します。

Photo: image

本日のランチセット

提供時間 / 10時30分〜15時30分

ナーベラーチャーンプルービー定食

※ナーベラーとはヘチマのこと。

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は紅茶（ホット・アイス）

1,480円（税込）

ナーベラーと豚や島豆腐などを

鶏ガラだしの白味噌で

柔らかな味わいに仕立てました。

独特の風味がクセになる一品です。



※「チャンブルー」は沖縄の言葉で「混ぜる」という意味があり、野菜や豆腐などの食材を混ぜ炒めた料理を指します。

Photo: image

今日のランチセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

ポーク王子定食

※ポークとは、缶詰のランチョンミートのこと。

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒードリンク（ホット・アイス）又は紅茶（ホット・アイス）

1,480円 (税込)

こんがり焼き上げた

ポークランチョンミートと

薄焼き王子のコンビは、

沖縄で大人気の定番メニュー。

絶妙な塩味がご飯に良くあいます。



Photo: image

本日のマンチキセツト

提供時間 / 10時30分〜15時30分

ソーキ汁定食

※ソーキとは、豚の骨付きあばら肉のこと。

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,480円 (税込)

丁寧に煮込んだ豚のソーキは
余分な脂が落ちてさっぱりした味わい。
旨味がたっぷり染み込んだ大根、ニンジン、
歯ごたえのある昆布と一緒に楽しみたい。



Photo: image

本日のマンネキセット

提供時間 / 10時30分 ~ 15時30分

沖縄煮魚付け定食

小鉢1種、香の物、白米、デザート
コーヒ―(ホット・アイス)又は紅茶(ホット・アイス)

1,480円 (税込)

主役のとろとろラフテー(三枚肉)の
美味しさを引き立てるのは

島豆腐の厚揚げと野菜、昆布などの食材。

キビ糖のやさしい甘みで、

あっさりした味わいが人気です。



Photo: image

本日のマンキセツト

提供時間 / 10時30分〜15時30分

てびちら汁・定食

香の物、白米、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,600円（税込）

てびちとは豚足のこと。ぶるぶるの食感を
出汁のきいたスープでお召し上がりください。
美肌効果が期待できるコラーゲンも豊富、
女性におすすめしたい一品です。



Photo: image