今週のランチ

おきなわちゃんぽん

小鉢2種、香の物、ミニそば、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）

ニンジン、キャベツなど
シャキシャキ野菜をふんわり玉子でとじた
沖縄風のちゃんぽん。
炒め合わせたポーク、コンビーフハッシュが
野菜の美味しさをひきたてます。



Photo：image

今週のランチ

てびち汁定食

小鉢2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）

てびちとは豚足のこと。ぷるぷるの食感を
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

今週のランチ

野菜そば定食

（麺150g）

豚カツ、刺身、ミニライス、香の物、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,480円（税込）

沖縄そばのコシのある麺と、シャキシャキ野菜。
食感のハーモニーをご堪能ください。
トンカツ、旬のお造りも一緒に楽しめる、
ボリューム感も満点の定食です。



Photo:image

今週のランチ

いなむら定食

沖縄天ぷら、小鉢2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）

沖縄の郷土料理として親しまれている
具だくさんのお味噌汁。
甘い白味噌が、シイタケ、コンニャク、トウガン、
豚肉の美味しさをひきたてます。



Photo：image

今週のランチ

ジャージャー麺

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）

シャキシャキのキュウリが彩りと食感のアクセント。
ひき肉の甘辛あんをトロリとかけた、
中国発祥の汁なし麺です。



Photo:image

今週のランチ

ロースカツ御膳

刺身、卸蕎麦、味噌汁、白米、漬物、デザート
コーヒー（ホット・アイス）又は 紅茶（ホット・アイス）

1,480円（税込）

ボリューム満点。
極上のロースカツと、とれたて旬のお造り、
海と山の贅沢なコンビネーションを
香り豊かなお蕎麦と共にご堪能ください。



Photo:image

今週のランチ

ゴーヤーチャンプルー定食

小鉢2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。

Photo:image



今週のランチ

チャンプルー定食

小鉢2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。

Photo:image



今週のランチ

野菜チャンプルー定食

小鉢2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）

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



今週のランチ

豆腐チャンプルー定食

小鉢2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だす独自の食感。
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



今週のランチ

ナーベラーチャンプルー定食

※ナーベラーとはヘチマのこと。

小鉢2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

今週のランチ

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2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ください。



Photo:image

今週のランチ

沖縄煮付け定食

小鉢2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）

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、
あさっりした味わいが人気です。

Photo:image

和琉料理

SET MENU セットメニュー





料理長のおすすめ

金アグーと若鶏の二味重

味噌汁、漬物

¥1,760(税込)



丁寧に時間をかけて
煮込んだスペアリブ。
甘辛トロトロのお肉の食感を
楽しむことができます。

ソーキそば ¥1,360(税込)

ハーフ料金 ¥730(税込)

炙りソーキに変更したい方はプラス料金 100 円で承ります。



海老と近海魚と島野菜の天ぷら御膳 or天ざる御膳

天ぷら御膳=白米、味噌汁、漬物
天ざる御膳=ざる蕎麦

海老 3 本、魚 1 切、県産野菜 3 種

¥1,660(税込)



洋食料理

SET MENU セットメニュー



ハーブで育った若鶏は、味わい深い旨味が特長です。
弾力のあるモモ肉を、自慢の赤ワインソースで
お楽しみください。

料理長のおすすめ

山原ハーブ鶏のステーキ赤ワインソース

A セット：ライス、クリームスープ、サラダ
B セット：白米、味噌汁、サラダ、漬物

セット料金 ¥1,980

単品料金 ¥1,760(税込)



多くの人から親しまれ愛される
スパゲティ「ナポリタン」。

昔、懐かしのナポリタン

クリームスープ、サラダ

セット料金 ¥1,270(税込)

単品料金 ¥1,160(税込)



上品でいて濃厚な味わい。
お口の中でとろけるような牛肉。
当店自慢のカレーです。

ビーフカレー

サラダ

セット料金 ¥1,570(税込)



ふっくらしっとり、柔らかな白身魚のピカタ。
淡泊な味わいをトマト、マヨネーズ、2種の手づくり
ソースが引き立てます。

料理長のおすすめ

白身魚のピカタ2種の自家製ソース

A セット：ライス、クリームスープ、サラダ
B セット：白米、味噌汁、サラダ、漬物

セット料金 ¥1,460(税込)

単品料金 ¥1,240(税込)

中華料理

SET MENU セットメニュー



当店の顔とも言える麻婆豆腐は
自家製の甜麺醤と3種の香り油が作り出す
コクの有る深い味わいが特徴です。

やみつき必須!石焼四川麻婆豆腐

ライス、中華スープ、ザーサイ

セット料金 ¥1,570(税込)
単品料金 ¥1,450(税込)

追加料金で
「銀絲巻/中華蒸しパン」¥220
小麦粉を麺のように細長くしたものをパンの中に
ぎっしりと詰め込んで蒸しあげた、台湾では大人気のパン。
県内で扱っている飲食店は数か所だけ。


Photo:image

柔らかな白身魚、
色とりどりの野菜たち、
味わいも彩りも豊かな一皿。
黒酢の香りが食欲をそそります。

白身魚と県産野菜の黒酢炒め

ライス、中華スープ、ザーサイ

セット料金 ¥1,460(税込)
単品料金 ¥1,340(税込)


Photo:image


Photo:image

麺は、表面がカリッ、
中がフワッ。
トロトロあんとの絶妙な食感が、
野菜、お肉、海鮮の美味しさを
ひきたてます。

五目あんかけ焼きそば

中華スープ

セット料金 ¥1,450(税込)
単品料金 ¥1,390(税込)

中華料理

SET MENU セットメニュー



海鮮炒飯

中華スープ、ザーサイ

セット料金 ¥1,680(税込)　単品料金 ¥1,620(税込)



台湾腸詰め炒飯

中華スープ、ザーサイ

セット料金 ¥1,190(税込)

単品料金 ¥1,130(税込)



玉子炒飯

中華スープ、ザーサイ

セット料金 ¥680(税込)

単品料金 ¥620(税込)



辛味を効かせた香ばしい濃厚胡麻スープと炙りソーキが自慢の坦々麺。花山椒の舌が痺れる美味しさは本場顔負け!

元祖!炙りソーキ坦々麺 ¥1,490(税込)



自家製のシコシコ麺の上には、低温でじっくり仕上げた、柔らかジューシーな鶏肉。ピリ辛高菜漬けが美味しさのアクセントです。

鶏高菜麺(塩味) ¥840(税込)



ぷりっぷりのエビを、もちもちの皮で包み込んだ特製ワンタンは自慢の美味しさ。メンマ、タケノコがあっさり味を引き立てます。

海老雲呑麺 ¥1,380(税込)



あっさり塩味のスープとしこしこ麺の上には、野菜数種、キクラゲ、ウズラ玉子、鶏、豚肉など具たくさんの豪華な美味しさです。

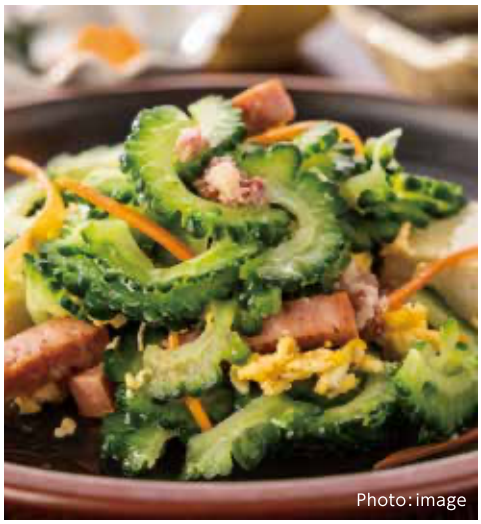
五目湯麺 ¥1,370(税込)

ちょいたしメニュー

- ◆あぐー餃子(1個) …… ¥220(税込)
- ◆てびちの唐揚げ …… ¥240(税込)
- ◆大ぶり焼売(1個) …… ¥260(税込)
- ◆プチ中華サラダ …… ¥250(税込)
- ◆味付け搾菜(20g) …… ¥100(税込)

サイドメニュー

SIDE MENU サイドメニュー



本日のチャンプルー ……… ¥990(税込)



奥武島のトビイカの一夜干し ……… ¥890(税込)



県産豚のラフテー(6枚) ……… ¥1,590(税込)



ゴーヤーの古漬け ……… ¥550(税込)



島豆腐の奴 ……… ¥280(税込)



島豆腐の厚揚げ ……… ¥720(税込)



沖縄天ぷら

- 三種盛り合わせ ¥1,870(税込) 100円お得!
- いか(4個) ¥870(税込)
- さかな(4個) ¥600(税込)
- もずく(4個) ¥500(税込)



島豚ソーセージ

- 2種盛り合わせ ¥1,100(税込) 100円お得!
- プレーン(4本) ¥550(税込)
- あーさ(4本) ¥650(税込)



てびちの唐揚げ

- (4個) ¥880(税込)
- 100円お得! (8個) ¥1,660(税込)



自家製あぐー餃子

- (4個) ¥800(税込)
- 100円お得! (8個) ¥1,500(税込)



自家製大ぶり焼売 ……… (2個) ¥480(税込)

サイドメニュー

SIDE MENU サイドメニュー



あぐー豚のキムチ炒め
……¥1,100(税込)



スーチカー
……¥790(税込)



スーチカーの香草炒め
……¥990(税込)



ドライフルーツとクルミのやわらか
ハニークリームチーズ
……¥800(税込)
クラッカー単品
¥200(税込)



コールドポーク
サラダ仕立て
シークヮーサーポン酢 ¥1,330(税込)



バッファローチキン
ブルーチーズソース添え
(4個) ……¥970(税込)



素焼きナッツ(各40g)
- アーモンド……¥280(税込)
- カシュナッツ…¥310(税込)
- クルミ ……¥310(税込)
- 3種盛り 100円お得! ¥800(税込)



生地、トマト、チーズ、オイル全てにこだわった、
あっさりしながらもコクがあるピザ。
薄焼ピザ
……¥2,420(税込)



鶏の竜田揚げ
……(4個) ¥640(税込)
100円お得! (8個) ¥1,180(税込)



おにぎり
- 油味噌……¥230(税込)
- 梅……¥230(税込)

ドリンク

DRINK MENU ドリンクメニュー

生ビール（中）

アサヒ	¥720（税込）
オリオン	¥690（税込）

各銘柄、小ジョッキ¥530（税込）でご用意できます。

ノンアルコールビール

オリオンクリアフリー	¥500（税込）
アサヒドライゼロ	¥500（税込）
サントリーオールフリー	¥500（税込）

瓶ビール（中瓶）

オリオン	¥760（税込）
アサヒ	¥760（税込）
サントリープレミアムモルツ	¥760（税込）
オリオン75ビール(小瓶)	¥750（税込）
サンゴビール(小瓶)	¥700（税込）



ウィスキー WHISKY

サントリー 角	¥480（税込）
ハイボール	¥700（税込）

泡盛 AWAMORI

	グラス	一合
久米島の久米仙 古酒43度	¥620（税込）	¥1,260（税込）
久米島の久米仙 30度	¥500（税込）	¥980（税込）
菊之露 古酒40度	¥620（税込）	¥1,260（税込）

泡盛ボトル

海乃邦 10年古酒43度	¥7,640（税込）
久米島の久米仙 5年古酒40度	¥5,800（税込）
久米島の久米仙 30度	¥3,860（税込）
菊之露 30度	¥3,860（税込）

酎ハイ(サワー) CHYUHAI(SOUR)

シークァーサー	¥530（税込）
レモン	¥530（税込）
トマト	¥530（税込）

焼酎 SHOCHU

大隈(麦)	¥480（税込）
大隈(芋)	¥480（税込）



ソフトドリンク

SOFT DRINK MENU ソフトドリンクメニュー

S ¥380（税込） L ¥600（税込）

- コーヒー（カフェ・オーレ：プラス¥50）
- 紅茶
- ウーロン茶
- オレンジ
- グァバ
- ざくろ酢
- ミルク
- レモンスカッシュ
- コーラ
- 野菜ジュース
- シークァーサー
- トマトジュース
- ジンジャー・エール