



<ミニガーのピーナッツ和え>

<豆腐よう>

チーズのような濃厚で芳醇な豆腐を泡盛に漬けた発酵食品

<海ぶどう>

<ワタカラス豆腐>

泡盛で漬けたかつおの内蔵の塩辛とコクのある塩味と豆腐の相性は抜群!

<アーサーかまぼこ>

# 沖縄珍味の 5種盛り合わせ 1,200円



ピーナッツで作ったもちもち豆腐

ジーマミ豆腐 660円



ゴーヤのおひたし 540円



ミニガーのピーナッツ和え 770円



あおさのり(アーサー)がたっぷり

アーサーかまぼこ 660円



沖縄生海ぶどう 880円

磯の香りとプチプチの食感

## 太くて強い粘りの 沖縄もずく

かつおだしを付けて食べる

ざるもずく 770円



さっぱり、つると!

もずく酢 740円



もちもち食感がクセになる……

もずくのてんぷら 660円



# 沖縄タコス 1個 660円



写真は2個

衝撃的な紫色の  
ポテトサラダ。  
甘くて美味しい!

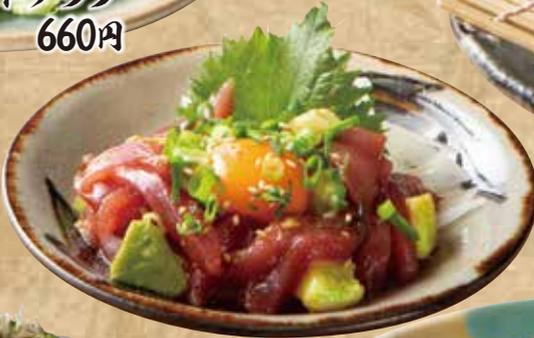


紅イモのポテトサラダ 660円



まぐろつつ盛り 990円

まぐろユッケ 880円



ランチョンミートと  
玉子の組み合わせは  
沖縄らしい  
ローカルフード



ポークと玉子のローカルフード

ちゅら屋のポーク玉子 770円

島豆腐のじゃこ葱やっこ 660円



炙りマグロ 940円



沖縄の塩の旨みたっぷり

枝豆 490円

# 焼

モチモチ食感の  
沖縄版のお好み焼き



ニラたっぷり!

ヒラヤチ 940円

アングルス一味噌&シークワサーボン酢

ひとくち餃子 770円



わたしの本名は  
“たかさご”です。  
ホネまでカラッと!  
揚げて  
もらいました

# 揚

カレーじゃ  
ないよ!

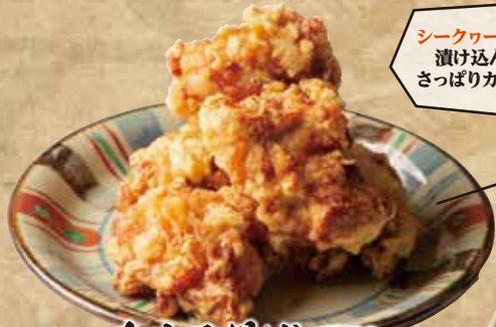


ゲルケンの唐揚げ 990円



とろーりチーズの  
カーリーポテトフライ 880円

シークワサーで  
漬けたんだ  
さっぱりカラ揚げ



鳥カラ揚げ 770円



紅イモコロッケ 660円



ゴーヤの苦みと食感がたまらない!

ゴーヤチャンプル 1,030円

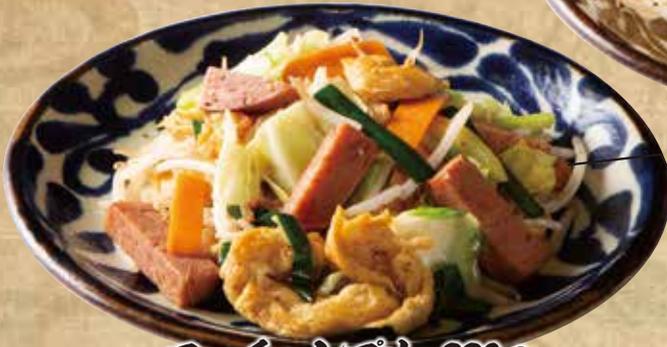


そうめん(ソーミン)とツナとたっぷり野菜

ソーミンチャンプル 990円



島豆腐チャンプル 990円



フーチャンプル 990円

もちっとした食感の炒めたお麩(フー)



海人海藻サラダ 770円



豚しゃぶサラダ 880円

# 豚牛

ちよつぷり



ソーキ鉄板焼き 990円



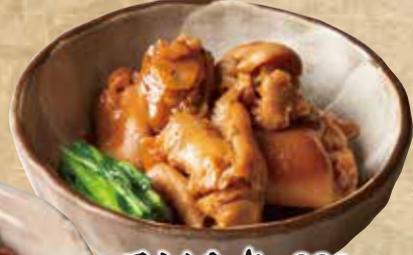
テビチの黒酢甘辛揚げ 880円



写真は4本



あぐー豚のソーセージ  
1本 880円



テビチ煮 880円



泡盛でじっくり煮込んだ

やわらかラフテー  
1,200円



沖縄トンテキ 880円



沖縄メの牛ステーキ  
990円



沖縄で  
ステーキの定番  
A1ソースに  
ガーリックチップ。

# 麺飯



三枚肉のラフテーに良く合うあっさりかつおだし

沖縄そば 990円



ひとくち沖縄そば 550円



じっくり煮込んだスペアリブ

ソーキそば 1,090円



島マース味 又は ソース味

沖縄焼きそば 990円



ゴーヤの苦みとポークの甘さがやみつき!

300g 大盛り! 島チャーハン 940円



とろーりチーズのタコライス 990円

# 甘

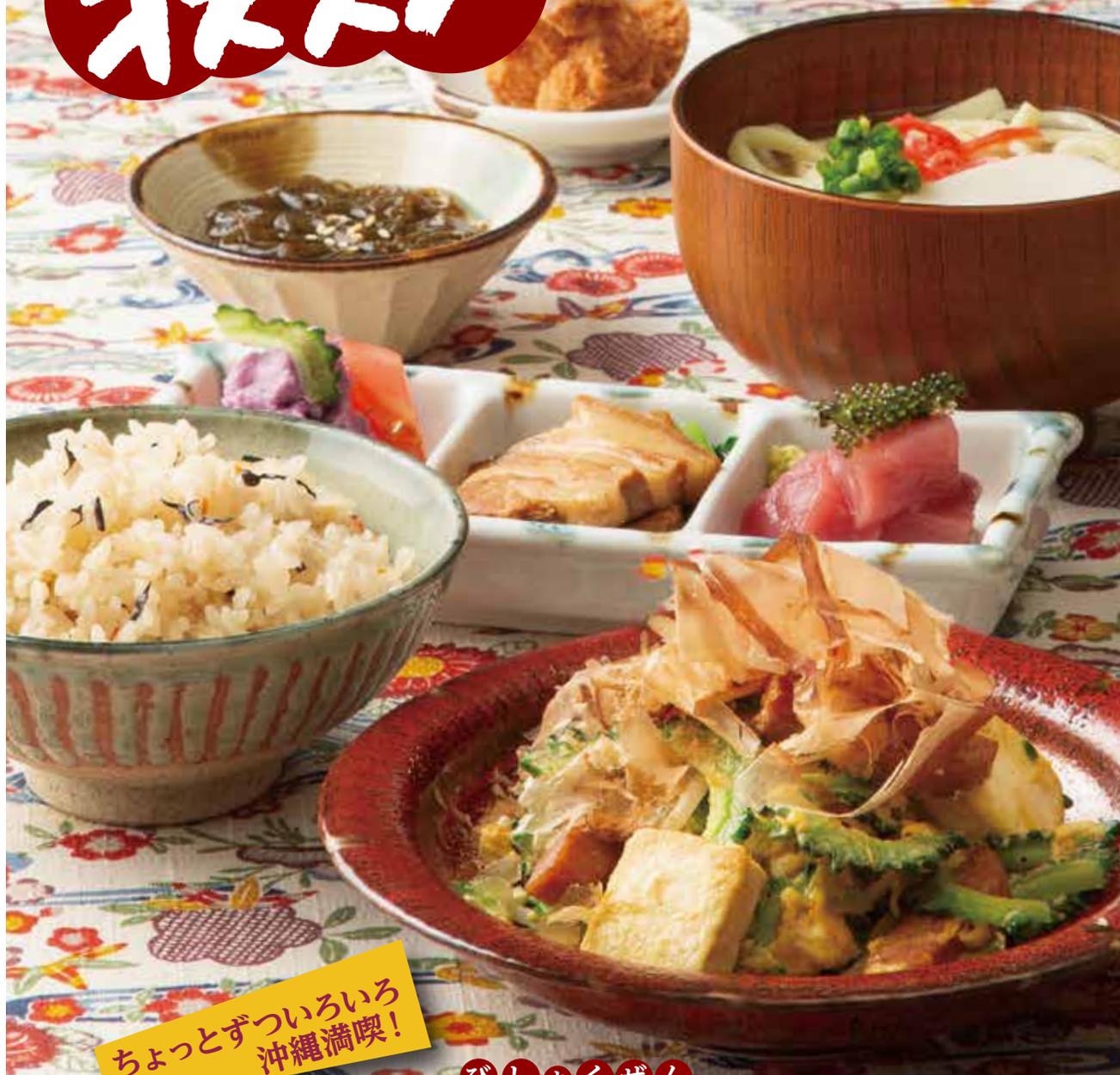



サーターアンダーギーと  
ブルーシールアイス 630円

紅イモと黒糖の  
ブルーシールアイス 630円



# オズオ



ちよつとずついろいろ  
沖縄満喫!

びしよくぜん

## ちゅら屋の美食膳 2,190円

- 琉球つまみ 3品盛り(紅イモのポテトサラダ/ラフテー/まぐろのブツ)
- 沖縄もずくの酢の物
- ゴーヤチャンプル(ハーフ)
- ジューシー(沖縄の炊き込みごはん)
- 沖縄そば(ハーフ)
- サーターアングギー
- サンピン茶