



沖縄珍味の 5種盛り合わせ 1,200円

<豆腐よう>

チーズのような濃厚で芳醇な
豆腐の発酵食品

<海ぶどう>

<ミニガーのピーナッツ和え>

<アーサーかまぼこ>

<ワタガラス豆腐>

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！

豚の耳を
薄くスライスした
コリコリ食感

ミニガーの
ピーナッツ和え 770円

磯の香りと
プチプチの食感

ゴーヤと野菜の
浅漬け 490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

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、つるりと！

もずく酢 740円

もっちり食感がクセになる……

もずくのかき揚げ 660円



沖縄タコス 1個 660円

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

まぐろぶつ盛り 990円

島豆腐の揚げだし
550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

島豆腐のじゃこ葱やっこ
660円

海人酒房のポーク玉子
770円

炙りメさば 940円

枝豆 490円

焼

モチモチ食感の
沖縄版のお好み焼き

にらたっぷり！

ヒロヤチ 940円

アンダンスー味噌&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

揚げ

ケルケンの唐揚げ 990円

ピリ辛手羽先 770円

カレーじゃ
ないよ！



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
漬け込んだ
さっぱりカラ揚げ

島カラ揚げ 770円

紅イモコロッセ 660円

炒

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

もちっとした食感の
炒めたお麩(フー)

フーチャンプル 990円

菜

海人海藻サラダ 770円

豚しゃぶサラダ 880円

豚牛

ソーキ鉄板焼き 990円

あぐー豚のソーセージ 1本 880円

てびちの黒酢甘辛揚げ 880円

てびち煮 880円

泡盛でじっくり煮込んだ
やわらかラフター 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 AI ソースにガーリックチップ。

麺飯

に!

ひとくち沖縄そば 550円

三枚肉のラフターに良く合うあっさりかつおだし
沖縄そば 990円

じっくり煮込んだスベアリブ
ソーキそば 1,030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! 島チャーハン 940円

とろーりチーズのタコライス 990円

甘

紅イモと黒糖の
ブルーシールアイス 630円

サターアンダーギーと
ブルーシールアイス 630円