



泡盛と島料理
海人酒房



みなさまにお通し代として330円を別途いただいております。

ま本は
こ水



島マースの旨み
たっぷり枝豆 429円



ポテトサラダ 539円



まぐろスツケ
814円



島豆腐とたっぷりじゃこ葱冷奴
539円



炙り必鯖 924円



シークワサードレッシングでさっぱりと!

海人海鮮サラダ 924円

お酒にあう!
あう!



シークワサーボン酢につけて召し上がれ

島カラ揚げ 759円

定番
メニュー

琉球珍味



アーサーかまぼこ
429円



豚の耳を薄くスライスした
コリコリ食感のおつまみ

ミミガーの
ピーナッツ和え 594円

生だからこそその**プチプチ感!**



沖縄生海ぶどう
814円



ピーナッツで作ったもちもち豆腐

ジーマミ豆腐
649円



沖縄のもずくは
太い!

沖縄生もずく 704円

料理長のお本場の

マグロとサーモンの
海人盛り 1,199円

このボリューム!

青パパイヤと
人参のナムル 539円

メカジキのフライ
島タルタルソース 759円

沖縄の味

お好み焼きのようなチヂミのようなおつまみ

にらたっぷりヒラヤチ
869円



とろーりチーズの
カーリーポテトフライ
814円



ランチオンミートと
玉子焼き 594円



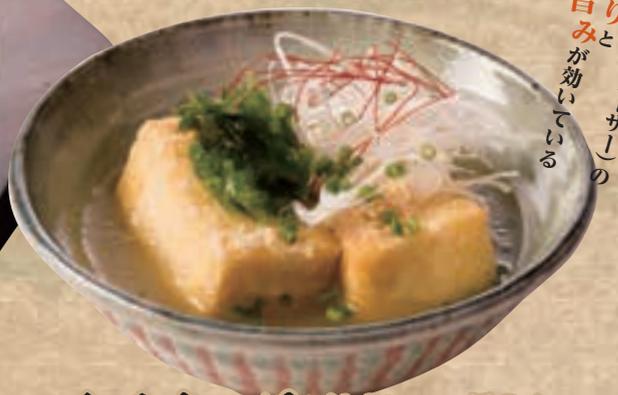
ゴーヤキムチ・大根うこん漬け・パパイヤ醤油漬け

島の漬物3種盛り合わせ
539円

マンダンスー味噌 & シークワサーポン酢



ひとくち餃子 594円



島豆腐の揚げだし 594円

あおなりのり(アーサー)の
香りと
旨みが効いている

豚料理

ソーキ煮 979円



泡盛でじっくり煮込んだ豚の三枚肉

やわらからフテー 979円



やわらか〜く煮込んだ豚の豚足を唐揚げに

てびちの唐揚げ 814円



塩漬にした豚の三枚肉“スーチカ”

島とうがらしの旨辛ラー油かけ
スーチカ焼き 869円

沖縄 天ぷら



もっちり食感がクセになる……

もずくの天ぷら 484円

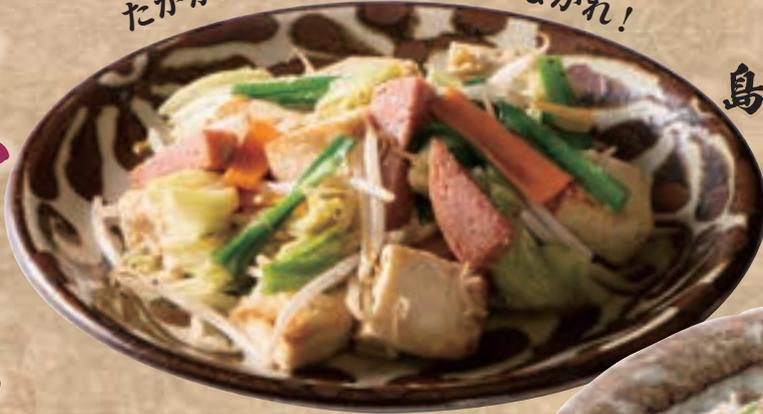


舌触りがよくしつかりとした甘さ

紅芋の天ぷら 484円

チャンプル

たかが豆腐とあなどることなかれ!



鳥豆腐チャンプル
924円

ツナと野菜の焼きそうめん (ソーミン)

ソーミンチャンプル
869円



もちっとした食感の炒めたお麩 (フー)

フーチャンプル 924円

ゴーヤの苦みと
食感がタマラナイ

ゴーヤチャンプル
1,034円



とろける
ような
やわらかさ

ラフテー丼 1,254円



自家製
ラー油を
たっぷり!

鳥ラー油の唐揚げ丼 1,254円

麺と飯

ザ・定番!



じっくり煮込んだスペアリブにあっさりかつおだし

ソーキそば 1,199円



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 1,144円

太麺!



沖縄焼きそば 1,254円

め!



ひとくち沖縄そば
704円



とろ〜りチーズの
タコライス 1,254円

とろ〜りオムレツの
島チャーハン
1,144円



※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉

1. アレルゲンについては係りの者にお尋ねください。
 2. 当社で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
 3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。
- 使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。