

お品書き

） あぐーのしゃぶしゃぶ鍋 ）

・ 海ぶどうとジーマミー豆腐

・ あぐー3種（130g）（バラ肉 ロース 肩ロース）

・ 県産もずく 島豆腐 野菜盛り合わせ

5
5
0
0
円

☆ あぐーのしゃぶしゃぶ鍋コース ☆

・ 海ぶどうとジーマミー豆腐

・ お造り2種盛り合わせ

・ あぐー3種（130g）（バラ肉 ロース 肩ロース）

・ 県産もずく 島豆腐 野菜盛り合わせ

・ ペの沖縄そば

・ デザート

） あぐー&県産和牛しゃぶしゃぶ鍋コース ）

・ 海ぶどうとジーマミー豆腐

・ お造り2種盛り合わせ

・ もとぶ牛（70g）

・ あぐーバラ肉（60g）

・ 県産もずく 島豆腐 野菜盛り合わせ

・ ペの沖縄そば

・ デザート

9
5
0
0
円

） 追加単品 ）

・ あぐー3種（130g）（バラ肉 ロース 肩ロース）

・ 県産和牛（70g）

・ 沖縄そば 麺

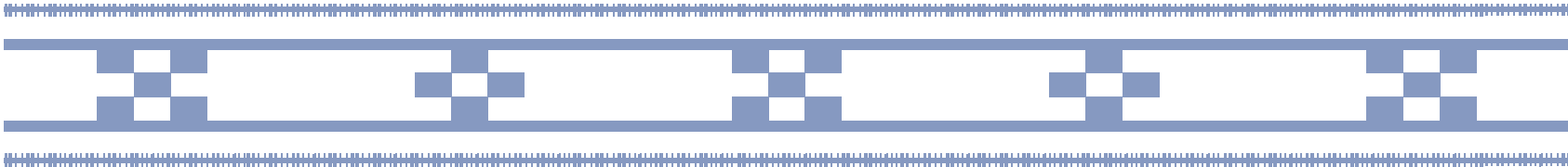
・ 県産もずく 島豆腐 野菜盛り合わせ

2
5
0
0
円

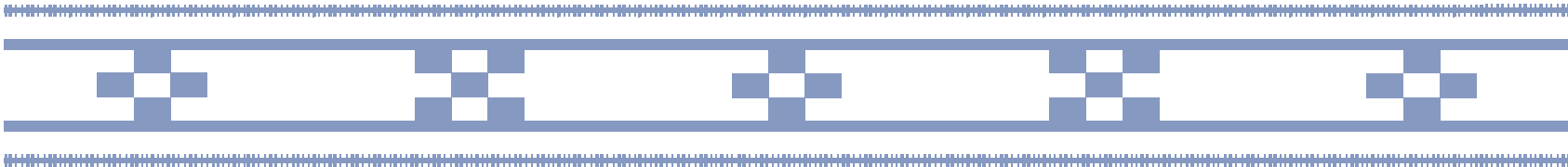
4
5
0
0
円

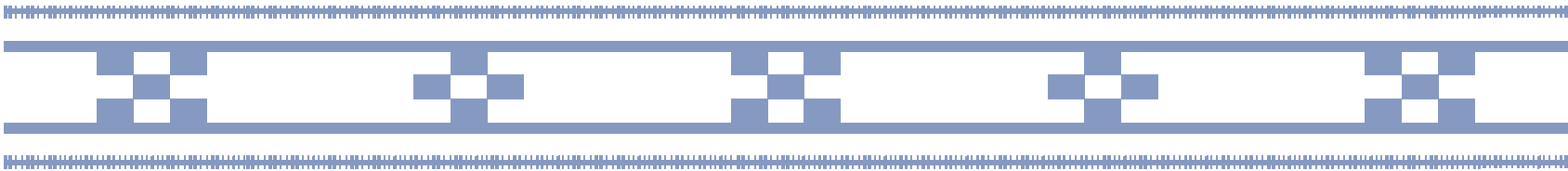
8
0
0
円

1
5
0
0
円



キッズメニュー（7〜12歳）		3750円
・ まぐろ、サーモンの刺身、玉子		
・ 沖縄そば		
・ エビフライ		
・ スマイルポテト		
・ チキンナゲット		
・ 鶏団子の甘酢		
・ ご飯		
・ フルーツ		
・ ジュース（アップル or オレンジ）		
キッズメニュー（6歳以下）		1800円
・ 沖縄そば		
・ 卵の花サラダ		
・ フルーツ		
・ ジュース（アップル or オレンジ）		
御食事		
☆ 本部町産鰹節の出汁にこだわった沖縄そば		1500円
・ 出汁香るジューシー		600円
・ 白御飯（小）		300円
・ 白御飯（大）		500円





沖繩料理

- ・ スクガラス豆腐
- ・ もずく酢
- ・ ジーマミー豆腐
- ・ 島豆腐シルクチャイナ
- ・ 島らっきょう 土佐酢
- ・ 海ぶどう オリエンタルジュレ
- ・ 徳武蓑屋 ゆしチーズ
- ☆ 料理長厳選豆腐よう イエラム仕立て

菜

- ・ 島豆腐とトマトのサラダ
- ・ 海ぶどうと海鮮サラダ
- ・ 刺身4点盛り合わせ

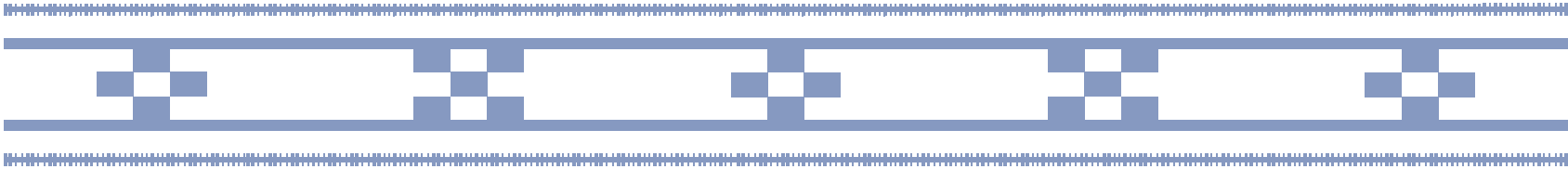
揚げ

- ・ うむくじアンダギー
- ・ 揚げジーマミー豆腐
- ☆ なはまぐろと県産セーイカのアーサ天ぷら
- ・ 海老と野菜の天ぷら盛り合わせ
- ・ ポテトフライ

炒

- ・ あぐー仕立ての麩チャンプルー
- ・ イカ墨麵のペペロンチーノ
- ☆ ゴーヤ・アジアンフレイム

1	1	1	1	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	5	5	0	0	3	2	2	8	8	0	4	2	2	2	9	8	8
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円	円



琉球中華

・ 蒸し鶏のシークアーサーソース

1200円

・ 蒼海レモングラス油淋鶏

1200円

☆ 県産ポークの黒酢酢豚 14日熟成発酵パイン

1500円

・ 珊瑚ポークの黒糖ホイコーロー

1600円

・ 白麻婆 月桃オイル

1600円

魚

☆ 県産白身魚のバター焼き

4800円

・ 県産白身魚の甘酢あんかけ

4800円

肉

・ ラフテー

1500円

・ 県産和牛サイコロステーキ (80g)

4500円

・ 県産和牛と島野菜のシークアーサー胡椒煮込み

4500円

甘味

・ うちなーぜんざい

700円

・ INAHOFアームの島アイス

800円

☆ 塩せんべいとINAHOFアームの島アイス

1000円

・ 黒糖ガレット・ロール

1000円