

一品物



※メニューの料金はすべて税別です。



ターウムコロッケ(田芋)
¥700

水田で栽培されるサトイモ(田んぼで栽培される芋)ということから田芋、水芋とも言う。もちもちとして甘味のあるコロッケです。



どうる天 ¥750

田芋と茎芋をそれぞれ茹で、豚肉や椎茸などの具を加えてペースト状になるまで炒め、合わせたものを『ドゥルワカシー』という。円く成形して揚げたものが『どうる天』と呼ばれる。



足てびち ¥700
豚足の煮つけ



ラフテー ¥700
豚の角煮



ヒラヤチー ¥600
ヒラヤチー (もずく入り)
¥650

沖縄風お好み焼き



スーチカー ¥650

豚の塩漬け。豚肉の旨みから引き出されて、脂っぽさもなくなり、さっぱりしています。お酒やビールのお供に最高です。



カーリーフライ(ポテトフライ)
¥500



中味汁 ¥600
もつ煮込み汁



もずく天ぷら
¥750



天ぷら盛合わせ
¥1,000



海ぶどう
¥600



ジーマーミ豆腐
¥450



ゴーヤ天ぷら
¥600



もずく酢
¥400

季節限定

島らっきょう ¥600

グルクンの唐揚げ ¥650

豆腐よう ¥400

すく豆腐 ¥450

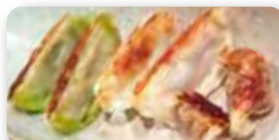
季節限定

紫いも天ぷら ¥600

ポーク玉子 ¥500

炙りソーキ ¥750

ソーキ ¥700
(スペアリブの煮込み)



沖縄餃子の盛り合わせ
¥450

ゴーヤ/島らっきょう/
島とうがらし



ミミガー
¥400

ゴーヤーサラダ
¥500

パパイヤサラダ
¥500

島豆腐サラダ
¥850



海人サラダ(海ぶどう入り)
¥1,000

サラダ



ナベラーウブシー
(へちまの味噌煮)
¥750

パパイヤイリチー
(青パパイヤの炒め物)
¥750

オススメ



デザート



サターアングギー ¥200

沖縄のドーナツ。3個入り



ホットで
ぽかぽか!

沖縄ぜんざい(ホット) ¥450

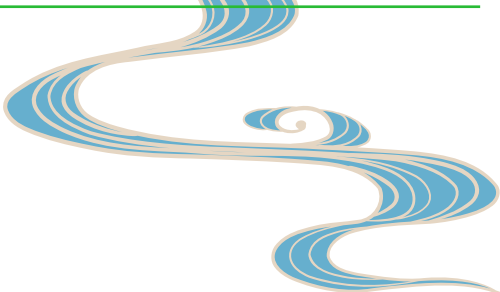
沖縄ではぜんざいといえばかき氷ですが、こちらはホットのぜんざいです。



ウムクジアングギー ¥300

紫芋の揚げもち。2個入り

※メニューの料金はすべて税別です。



沖縄ぜんざい(かき氷) ¥450

沖縄ぜんざい(かき氷)
アイスクリームトッピング ¥600

沖縄ではぜんざいといえばかき氷です。
ブルーシールアイスクリームのトッピングもできます。



夏の
定番



大人気!

ブルーシールアイスクリーム(各種)
¥350



サトウキビ



シークワサー
ジャーベット



ウベ



マンゴー



塩ちんすこう

