

沖繩菜餚

海葡萄

被稱為“綠色魚子醬”的海藻。
請品味清脆的口感。



¥350

沖繩醋拌海藻

含有豐富維生素的健康食品。採自東海岸海域。

¥350

豆腐糕

將島豆腐用泡盛酒醃製 2 年的佳品。



¥500

拌豬耳朵

用花生醬拌豬耳朵。

¥350

小魚拌豆腐

油炸鹽製小魚拌島豆腐。

¥350

珍味拼盤(3 類)

沖繩珍味代表 3 種。

¥600

沖繩木瓜沙拉

木瓜含有豐富的維生素 A, C, & 鐵。
配以沖繩酸乾果汁。



¥580

沖繩蕎麥面沙拉

使用獨家拌料。

¥680

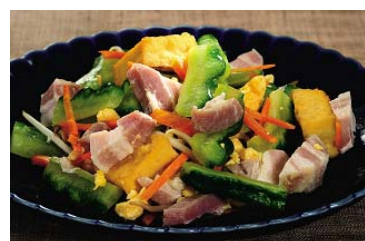
海鮮沙拉

使用沖繩新鮮海魚,配以蒜味醬汁。

¥780

燴炒苦瓜

沖繩家庭菜的代表菜餚。



¥680

燴炒芥菜

使用沖繩當地芥菜

¥600

燴炒干麵條

清談風味。

¥600

沖繩蕎麥面

使用豬骨湯,海魚提味。

¥680



月桃葉義大利麵條

使用月桃葉調味,奶油義大利面。

¥780



油炸花生豆腐

配月桃豆腐

¥500

紅糖蜜汁配油炸沖繩島豆腐。

阿谷豬肉配季節蔬菜

陶板燒

¥1,200

品嚐阿谷豬肉本來的美味



香烤排骨

甜醬汁拌香排骨。

¥600

蒸蛋

配以沖繩海藻,取其清香

¥480

東坡肉

三線肉配以甜醬汁。

¥780



串炸

(Deep-Fry)

阿谷豬里腓	¥200
阿谷三線肉	¥180
阿谷肉餡串	¥150
荷藕	¥100
西胡蘆	¥100
沖繩黃秋葵	¥100
沖繩苦瓜	¥100
沖繩島蒜頭	¥100
雞尾蝦	¥200
魷魚	¥150
鮮貝	¥150
沖繩金槍魚	¥200
紫紅薯羹面糕	¥150
芝士紅豬肉卷	¥150
番茄紅豬肉卷	¥150
蘆筍紅豬肉卷	¥200
5 種拼盤	¥580
7 種拼盤	¥780



琉球豬肉

涮火鍋

阿谷豬肉鍋 ¥1,480

“阿谷豬”肉質柔軟，
汁濃厚，肥爾不膩。

琉球紅豬肉鍋

以紅薯餵養的紅豬，味帶甜

¥980

追加

沖繩喬賣面	¥380
湯飯	¥380
追加阿谷豬肉	¥1,280
追加紅豬肉	¥780
追加蔬菜	¥480



壽司卷

彩虹卷

(一份)¥680

(半份)¥380

金槍魚, 鮭魚, 鰐梨, 魷魚, 蝦, 奶酪, 木瓜, 仿製蟹, 黃瓜.



加州卷

(一份)¥650

(半份)¥350

鮭魚, 鰐梨, 仿製蟹, 鮭魚蛋, 水菜

金槍魚卷

(一份)¥550

(半份)¥300

金槍魚, 大葉, 黃瓜, 水菜.

蝦卷

(一份)¥530

(半份)¥280

蝦, 奶酪, 生菜, 鰐梨, 芝麻.

阿谷豬肉卷

(一份)¥650

(半份)¥350

Agu 豬肉, 白菜, 蛋黃醬.

3 種壽司卷

¥780

使用當日海鮮.

特別套餐

¥1,980 套餐

開胃菜, 串烤, 豬肉湯鍋, 米飯 甜品

¥2,980 套餐

沖繩珍味拼盤, 開胃菜, 燴炒苦瓜, 蒸蛋 豬肉湯鍋, 米飯 甜品

套餐

兒童餐

¥880

壽司, 炸蝦, 雞塊, 沙拉, 蒸蛋, 醬湯, 布丁

串炸餐

¥1,280

前菜, 沙拉, 蒸蛋, 串炸 (6 串), 米飯, 醬湯

豬肉陶板燒

¥1,380

前菜, 沙拉, 蒸蛋, 紅豬肉陶板燒, 米飯, 醬湯

珠那套餐

¥1,680

前菜, 沙拉, 蒸蛋, 紅豬肉陶板燒, 串炸 (6 串), 米飯, 醬湯

甜品

沖繩酥餅配芒果冰激淋

¥380

沖繩酥餅配紫紅薯冰激淋

¥380

花生布丁

¥380

沖繩花生豆腐布丁

沖繩紅糖蛋奶糕

¥380

沖繩蛋奶糕(Crème Brule)

沖繩油炸菓配甜糕

¥380

沖繩名產油炸糕配紫紅薯甜糕

特製甜品套餐

¥1,000

豪華的甜品拼盤



泡盛 古酒



“琉球”金獎

古酒 30% (沖繩市)

A smooth and faintly sweet awamori.

杯 ¥ 680

180ml ¥ 1,980

瓶 ¥ 4,980



“松藤”

古酒 30% (金武町)

Traditionally made with the black yeast called hine-koji which makes the taste round and deep.

杯 ¥ 680

180ml ¥ 1,980

瓶 ¥ 4,980



“北谷長老”

古酒 43% (北谷)

Distilled at the American Village in Chatan Town. Only a limited amount of bottles are produced of this rare awamori.

杯 ¥ 880

180ml ¥ 2,380

瓶 ¥ 5,800



“瑞泉” 古酒

8年 40% (那霸市)

Aged for 8 years. Very light and tasty with a very whole taste.

杯 ¥ 880

180ml ¥ 2,380

瓶 ¥ 5,800



“菊露” VIP

金酒 30% (宮古島)

Stored for 8 years this kusu or aged awamori it is the number 1 popular awamori made by Kikunotsuyu.

杯 ¥ 680

180ml ¥ 1,980

瓶 ¥ 4,980

泡盛



“喜璃癒志”

20% (沖繩市)

Very easy to drink and is slightly sweet.

杯 ¥ 380

180ml ¥ 880

瓶 ¥ 2,480



“國華”

30% (名護市)

Okinawa's oldest distillery uses the clean water from Nago to create this taste.

杯 ¥ 480

180ml ¥ 1,280

瓶 ¥ 3,480



“殘波” 白

30% (讀谷村)

Awarded the worlds Monde Selection Gold award 3 years in a row. Very easy to drink and also considered the No 1 popular.

杯 ¥ 480

180ml ¥ 1,280

瓶 ¥ 3,480



“海人”

30% (系滿市)

Very fragrant and has a round taste.

杯 ¥ 480

180ml ¥ 1,280

瓶 ¥ 3,480



“菊露” 黑

30% (宮古島)

Brings out the original taste of awamori.

杯 ¥ 480

180ml ¥ 1,280

瓶 ¥ 3,480

啤酒

奧利安啤酒	(生啤)	¥ 580
	(小瓶)	¥ 550
奧利安“麥職人”	(生啤)	¥ 480
朝日干啤	(小瓶)	¥ 550
無酒精啤酒		¥480

日本酒

“黎明”	(沖繩市)	¥580
“白鶴”(香檳酒)		
玫瑰 白		¥980
“菊水 辣口”	(新瀉)	¥580
“久保田 千壽”	(新瀉)	¥980
“杜氏鑑”	(兵庫)	¥580
“深山露”	(兵庫)	¥580

威士忌

“山崎”10年	¥800
海波	¥700

“燒酒”

●紫甘薯“燒酒”		
“紅一粹”	(沖繩)	¥ 480
●紅糖“燒酒”		
	(鹿兒島)	¥480
●馬鈴薯“燒酒”		
“富乃寶山”	(鹿兒島)	¥ 480
“薩摩白波”	(鹿兒島)	¥ 480
●小麥“燒酒”		
“二階堂”	(大分)	¥ 480
●紫蘇“燒酒”		
“鍛高譚”	(北海道)	¥480

品酒套餐

提供各種特色泡盛酒，請少許品嚐!

¥980

水果酒

“沖繩泡盛梅酒” ¥580

“梅酒” ¥480



“杏露酒”

¥480



“檸檬酒”

¥480



“藍莓酒”

¥480



“蘋果酒”

¥480

葡萄酒

香檳酒 ¥1,480

一杯 紅・白 ¥500

酸味酒

“酸柑果” ¥480

“檸檬” ¥480

“芒果” ¥480

“百香果” ¥480

飲料

“酸柑果”汁 ¥380

芒果汁 ¥380

百香果汁 ¥380

橙汁 ¥380

烏龍茶 ¥380

“卡爾卑斯”乳酸飲料 ¥380

可樂 ¥380

咖啡 ¥380

茶 ¥380

嚴選

健康茶

芙蓉花茶 ¥380

普洱茶 ¥380

玄米茶 ¥380

黑豆茶 ¥380

蕎麥茶 ¥380