

ひるげ

昼 餉



八重山そば定食

11,000円

八重山そば小
すめる(天然もずく)
昆布いりちー(昆布の炒め煮)

地豆腐(落花生の豆腐)
こーじゅーしー(炊込みご飯)
ちきむん(お漬物)



やらぶ定食

11,000円

すめる(天然もずく)
みみがー(豚軟骨の和え物)
昆布いりちー(昆布の炒め煮)
地豆腐(落花生の豆腐)

らふてーと地野菜の煮物
こーじゅーしー(炊込みご飯)
わんこそば 又は アーサー汁
ちきむん(お漬物)



魚フライ定食

1,500円



豚じしかつ定食

1,500円



石垣牛丼

1,800円

丼



海老天丼

1,500円



うなぎ まぶし丼

11,000円

(汁・ちきむん付)



おすすめ!

地魚アラ汁

八八〇円

クロレラ ユーズレナすば



ざるすば 950円

天ざるすば 1,550円

(和そば 同上価格にてご用意します)

八重山すば(麺)の紹介

そばといってもそば粉を一切使用せず小麦粉のみのそばが八重山のそばの特徴であり、丸麺が主流です。和そばとはまた違った素朴な味の八重山そばを是非、ご賞味くださいませ。

八重山の ソウルフード

八重山すば 700円

とろとろ
軟骨ソーキすば

950円



※ プラス200円にて
コーじゅーしーが召し上がれます。

三枚肉すば

880円



おすすめ!



具沢山

ちゃんぷるー汁すば

1,100円

