

郷土料理会席



「やらぶ」 2,300 円
デザート付 2,500 円

すぬる(天然もずく)・みみがー・昆布いりちー or 豆腐よう・地豆腐・らふてー・こーじゅーしー・汁物・ちきむん



「さばに」 8,500 円

伊勢海老特製焼・石垣牛陶板焼・地魚造り・地魚料理・すぬる・みみがー・豆腐よう・地豆腐・こーじゅーしー・汁物・ちきむん・デザート



舟蔵会席 11,000 円

海老・かに・石垣牛を折り込んだ贅沢な会席



「あかようら」 4,000 円
デザート付 4,200 円

「やらぶ」+地魚造り・地魚料理



郷土料理づくし 5,500 円

豆腐よう・すぬる・みみがー・昆布いりちー・地魚造り・地豆腐・どうる天&ちきあぎー・ぐるくん唐揚げ・らふてー・こーじゅーしー・汁物・ちきむん・デザート



極上ロースステーキセット 8,500 円
スープ・サラダ・ライス付 (単品 8,300 円)



ハンバーグセット 1,700 円
スープ・サラダ・ライス付 (単品 1,500 円)

伊勢海老&ハンバーグセット

スープ・サラダ・ライス付 4,500 円
(単品 4,300 円)

石垣牛重

汁物・漬物付 1,850 円

アグー豚

トンカツセット スープ・サラダ・ライス付 1,700 円

海老



海老天重 1,700 円
汁物・漬物付



「がじゅまる」 6,500 円

「あかようら」+ A 伊勢海老特製焼 B 石垣牛陶板焼 (どちらもデザート付)



海鮮づくし 5,500 円

地魚造り・すぬる・小鉢・地魚料理・伊勢海老特製焼・煮物(又は蒸物)・御飯・汁物・ちきむん・デザート

南海の幸



魚貝盛合せ 4,000円



貝盛合せ 2,500円
シャコ貝・タカセ貝等4種



地魚造り盛合せ 1,500円
地魚の3~4種盛り



しゃこ貝造り 1,500円
南の貝を代表する貝



ギーラドーフ 600円
シャコ貝の肝・生ガキを濃厚にした様な味の南海の珍味



近海まぐろ 鉄火巻き造り 800円
造り 1,000円



島たこ酢みそ 800円



ヤイトハタ造り 1,200円
姿も味もクエに似ている大変美味しい白身魚



セイイカの月見糸造り 800円
安価で美味しい南海の大イカ



地魚島みそ漬焼き 1,000円
地元の米みそを酒とみりんでのぼして漬けたもの



いらぶちやー海人和え(長命草入り) 1,000円
青ふ調の酢みそ相え昔漁師がこうして食べた(?)



夜光貝造り 1,200円
アワビに似た食感で美味な貝



蒸しのこぎりガザミ 1,500円~



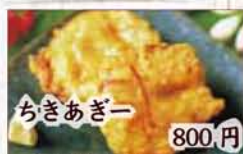
伊勢海老 パインソース焼き 2,800円



車海老塩焼き 1,300円
崎枝湾の車海老



地魚のあらマニス煮 1,500円
だし汁に塩だけで味付けした沖縄の煮魚料理



ちきあぎー 800円
ちぎり揚げ:地魚のすり身とゴボウや人参と一緒に揚げた物



地魚の煮付け 1,500円~
煮付けの他に塩焼や唐揚げもオススメ



ぐるくん唐揚げ 1,000円
たかご:沖縄の県魚で頭~尾まで食べられるさっぱりした魚



アバサー唐揚げ 1,000円
ハリセンボン:フグによく似ている美味しい魚

豆腐



ゆし豆腐 500円
おぼろ豆腐:海水で作る豆腐を固める前の柔らかいもの



八重山のカラス豆腐三種 500円
スク(稚魚)、カチュー(鰹)の塩辛とイカスキをのせた島豆腐



地豆腐 500円
モチモチとした落花生豆腐を揚げ出しにしたもの



豆腐よう 500円
酒の肴にぴったり!島豆腐を泡盛と赤麹で漬け込み3か月以上熟成させたもの

石垣牛



極上サーロイン陶板焼 2,800円



ローストビーフ(胸肉使用) 1,500円



特上炙り寿司 2カン 1,000円



もつ煮込み 1,000円

海草・島野菜



海ぶどう 600円
フチフチした食感の海草でグリーンキャビアとも呼ばれる



どろる天 700円
田芋・ずいき・椎茸・かまぼこ等を練ったドゥルワカシーの揚物



すぬる 500円
太もずく:食物繊維が豊富で貧血・骨粗鬆症の予防に効果的



パパイヤとオオタニワタリ新芽のこまよこし 600円
ダイエット食品として日本の青パパイヤは酵素が多く食物繊維も豊富



島豆腐入り海鮮サラダ 1,000円
八重山の自然の恵みたっぷり島の素材を取り込んだサラダ



島らつきようおかかゆえ 550円
小型で細くネギに似た辛みがありクセになる人気の一品

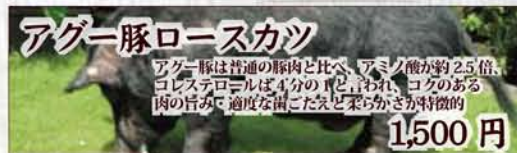


くーぶいりちー 800円
切干大根・こんにやく等を旨味たっぷりに煮込んだ一品



島素材天ぷら盛合せ 石垣の塩添え 2,000円
オオタニワタリ・アダン・島らつきよう・四角豆など旬の野菜から数種類とアーサー(海草)・海老・魚等の天ぷら盛合せ

豚肉



アグー豚ロースカツ 1,500円
アグー豚は普通の豚肉と比べ、アミン酸が約2.5倍、コレステロールは4分の1と低く、コクのある肉の旨みで適度な歯ごたえと柔らかさが特徴的



おすすめ らふてー 700円
角煮:7時間以上かけて煮込んだ白濁の味噌味に島野菜添え



おすすめ 足てびち 880円
豚足:細胞を若返らせ動脈硬化を防ぐコラーゲンが豊富



おすすめ すーちきサラダ 700円
塩漬け:沖縄の先人達が保存法として海塩に漬けた生ハム



おすすめ みみがー 500円
耳の皮:コリコリとした食感でコラーゲン・カルシウムが豊富

ちゃんぷるー・いりちー



おすすめ ごーやちゃんぷるー 800円
にがり:ビタミンCが多く夏バテ予防として沖縄で愛されてきた食材



おすすめ なーべらーみそいりちー 800円
へちま:滑らかな食感とまろやかな甘味が味噌と相性が良い絶品



おすすめ ふーいりちー 800円
炒めたくるま楚の香りが芳ばしくもちもち、卵がフワフワ



おすすめ ソーミンタシャー 800円
酒の肴にぴったり!ありそうでなかった素朴な焼きソーメン

麺・御飯



菜飯(セーフアン) 850円
沖縄版のお茶漬け



八重山すば 600円
あっさりとしたにヒヤシーや島唐辛子をお好みでどうぞ



おすすめ ガザミ入りぼろぼろじゆーしー 1,000円
沖縄版の雑炊



おすすめ いか墨こーじゆーしー 700円
コクと深みがある八重山風いか墨リゾット

※旬のもの・採れたてのものをお出しするので、内容が写真と若干異なる場合があります