



とろけるようにやわらかくてジューシーな
沖縄ブランド豚肉

パイナップルポーク「純」

旨さの秘密はパイナップルと特別な水

沖縄県本島南部の糸満市にある神谷ファームで大切に育てられたパイナップルポーク純。「安全でおいしい豚肉を食べてもらいたい」という思いから、ビタミン豊富なパイナップルを飼料に配合、さらに命に優しい特殊な水で育てられた島豚です。抗生物質や抗菌剤等も使わず飼育され、豚肉本来の甘みや旨味、上質な脂質、とろけるようなやわらかさとジューシーさが味わえる沖縄育ちのブランド豚肉です。



パイナップルポーク「純」
生産者の神谷さんご夫婦

パイナップルポーク「純」を味わえるメニュー

* 糸満産パイナップルポーク「純」

ロースのトンテキ

1,980円



パイナップルポーク「純」の豚ロース肉のステーキ。やわらかくてジューシーなパイナップルポーク「純」の旨味を味わうなら、このちらです!

* 糸満産パイナップルポーク「純」と

マーミナ(もやし)の
シークワサー胡椒炒め

880円



パイナップルポーク「純」と相性バツグンのマーミナを、シークワサー胡椒でスパイシーに仕上げました。



* 糸満産
パイナップルポーク
「純」のヒレカツ

830円

旨味たっぷりの「純」のヒレカツ。



* 糸満産
パイナップルポーク「純」の
しゃぶしゃぶサラダ

880円

やわらかな「純」だからサラダも旨い。



コースメニューでもパイナップルポーク「純」を楽しめます!

パイナップルポーク「純」のしゃぶしゃぶコース

4,000円 [全7品]

- * 前菜盛り合わせ 3種
- * 海ぶどうのサラダ (仕入れの状況、季節によりサラダが変更になる場合があります)
- * パイナップルポーク「純」のしゃぶしゃぶ
- * 鍋のしめ 沖縄そば
- * ゴーヤチャンプルー
- * 沖縄もずくの天ぷら
- * ちんすこう入りアイスクリーム

プラス500円で上記メニューに「沖縄魚の刺身盛り合わせ 3種」を追加



2時間
飲み放題
付き

FOOD

MENU



おすすめ

沖縄 奥武島(おうじま)直送 海ぶどうメニュー

夏季
限定

【夏季限定】

* 奥武島の海ぶどう 550円

【夏季限定】

* 海ぶどうとマグロの生春巻き 880円

【夏季限定】

* 海ぶどうのサラダ 770円
わさびドレッシング

【夏季限定】

* 海ぶどうの冷製オイルそば 880円

前菜・珍味

* 豆腐よう

550円

島豆腐を紅麹と泡盛に漬けて発酵させた珍味。

* 臭豆腐の冷奴

440円

コクのある沖縄の木綿豆腐。

* キューリと塩辛マヨネーズ

440円

イカシの塩辛をマヨネーズで和えた一品。
キューリとの相性バツグン。

* ジーマーミ豆腐

610円

もっちり、ねっとりピーナツ豆腐。
ジーマーミ(地豆)=沖縄の方言でピーナツ。

* 臭らっきょうの塩漬け

660円

沖縄のつまみの定番。シャリシャリ、ピリ辛。
クセになること間違いなし!

* ミミガー

420円

豚の耳の皮。コリコリ食感がたまらない。

* スクガラス豆腐

500円

島豆腐の上に
アイゴの稚魚の塩漬けが並ぶ
沖縄の郷土料理。

* 沖縄もずくの酢の物

500円

かつおの出汁が効いた他とは違う、もずく酢。



* 臭豆腐のサラダ

770円

* ゴーヤーと
ツナのサラダ

770円

* パイナップルポーク「純」の
しゃぶしゃぶサラダ

880円



サ
ラ
ダ

奥武島直送 海ぶどう【夏季限定】

* 海ぶどうのサラダ 770円
わさびドレッシング

本メニューの金額は全て税別です



炒め物



ゴーヤー
チャンプルー

880円



沖縄料理の王様! これを食べずに沖縄料理は語れません!

おすすめ



* ソーミンチャンプルー

770円

ソーミンとはそうめんのこと。
沖縄の土曜日のお昼は
これが定番メニュー。



* トーフチャンプルー

770円

島豆腐の炒め物。

* 糸満産パイナップルポーク「純」と

マーミナ(まやし)の
シークワサー胡椒炒め

880円



* フーチャンプルー

770円

卵に浸した
車麩(くるまふ)
の炒め物。



肉料理

パイナップルポーク「純」の豚ロース肉のステーキ。やわらかくてジューシー、旨味と甘みを味わえる沖縄育ちのブランド豚肉です。

糸満産パイナップルポーク「純」
ロースのトンテキ

1,980円



おすすめ

とろけるようにやわらかくてジューシー。
パイナップルで育てた沖縄のブランド豚肉
パイナップルポーク「純」。



* ポーク卵

770円

ポークランチョンミート
とスクランブルエッグ。

* 軟骨ソーキの
者付け

770円

ソーキ(スベアリブ)の
軟骨なので
骨まで召し上がれます。



* びっくりチラガー

3,300円

豚一頭の顔の皮膚を
まるごとスモーク。
6~7名様どうぞ。



食事

ソーキそば

880円



ソーキ(スペアリブ)がのった沖縄そば。定番のおいしさです。締めにもぴったり。

えび沖縄そば
豆乳スープの

880円



店主がとことんこだわったオリジナルの沖縄そば。えびの香りが食欲をそそる濃厚な味わいです。



おすすめ



おすすめ

* 烏ラー油のからそば

770円



石垣島のソウルフード。サバの缶詰と烏ラー油の汁なしまぜそば。

奥武島直送 海ぶどう【夏季限定】

* 海ぶどうの冷製オイルそば 880円

* 烏ラー油のピリ辛雑炊 770円

* 沖縄そば 830円
かつお出汁と豚の合わせスープです。

—* 沖縄風カルボナーラ 770円

沖縄そばをカルボナーラに。

* 沖縄焼きそば 各 770円

沖縄焼きそば (ケチャップ味 or 塩味 or ピリ辛ソース)

沖縄そばを焼きそばにしました。3つの味からお好みで。

* タコライス

880円



沖縄本島・金武町(きんちょう)発祥のアメリカンフード。よく混ぜてお召し上がりください。

ラフテー

770円



沖縄料理の定番! 豚の三枚肉の角煮。胡麻のソースで仕上げました。



おすすめ



沖縄焼きそば 塩味



沖縄焼きそば ピリ辛ソース

揚げ物

軟骨ソーキの
唐揚げ
ヒキソース
880円



おすすめ
島ラー油の甘辛ソース
たっぷり軟骨のコリコリ
食感がクセになる旨さ。



山原鶏の
塩サンキ
830円

噛むほどに旨味の出る
歯ごたえのある山原鶏の
ザンギを、スパイス塩で。



* テビチ(豚足)の
唐揚げ ヒキソース 770円
特製の甘辛ソースで
コラーゲンたっぷりのテビチを。



* パイナップル
ポーク「純」の
ヒレカツ 880円

* 沖縄もずくの天ぷら
770円
外はカリッ!中はトロッ!
沖縄料理の隠れた王様。



* 臭豆腐の唐揚げ 550円
厚揚げ風です。

* カーリーフライ 770円
くるくるカールした、スパイシーなポテトフライ。



おすすめ

* 紅芋スティック
880円



* ハーフサイズ 440円
甘じょっぱさが後を引きます。

グルクンの
唐揚げ
660円



おすすめ
グルクンとは沖縄県の魚。
沖縄の家庭ではおなじみの魚です。



* Aサイン風ヒラヤーチ 660円
沖縄風お好み焼きを、Aサインパー風アレンジ。

一品料理

奥武島直送 海ぶどう【夏季限定】
* 海ぶどうとマグロの生春巻き 880円

デザート

* サーターアンダギー 550円
生地からお作りするので、お時間を頂いています。

* 紅芋のカタラーナ 550円
濃厚な甘さの冷凍プリンです。

* ちんすこう入り
アイスクリーム
440円



スナック

* 黒糖ピーナッツ
330円
沖縄定番のおつまみです。

* 天使のはね
400円
小麦粉で作られた
フワフワ食感の塩せんべい。
隠れファンが多いおつまみ。

DRINK MENU



BEER

- * オリオン (樽生) 550円
- * サッポロクラシック (樽生) 500円
- * ヘリオス クラフトビール 830円
銘柄は別冊メニューでご確認ください。
- * オリオン クリアフリー 440円
(ノンアルコールビール)

梅酒・果実酒

ALL 550円

- * 請福梅酒 (泡盛ベース 12°)
- * 瑞泉梅酒 (泡盛ベース 12°)
- * 残波 ゆずスパークリング (泡盛ベース 5°)
- * 久米島の久米仙 シークワサー酒 (泡盛ベース 7°)
- * 請福 ゆず酒 (泡盛ベース 10°)
- * 請福 生姜酒 (泡盛ベース 12°)
- * 請福 グレープフルーツ酒 (泡盛ベース 12°)
- * 新里 フルーツ工房 パッションフルーツ (泡盛ベース 12°)
- * シークワサー梅酒 (焼酎ベース 12°)
- * すてきなマンゴー酒 (焼酎ベース 8°)
- * すてきなシークワサー酒 (焼酎ベース 8°)

泡盛

* 泡盛は次ページ (◀) をご覧ください

日本酒

- * 黎明 (沖縄) 本醸造 +7.1 1合 770円
- * 店主の気まぐれ日本酒
銘柄、値段はスタッフまでおたずねください。

WINE

- * グラスワイン 赤・白 グラス 440円

SOUR

ALL 440円

- * シークワサーサワー
- * マンゴーサワー
- * パイナップルサワー
- * パッションフルーツサワー
- * タンカンサワー
- * ウーロンハイ
- * サンピンハイ (ジャスミン茶割り)
- * ウッチンハイ (ウコン茶割り)

ORIGINAL COCKTAIL

- * アワモリトニック (アワモリ+トニックウォーター) 660円
- * ハブトニック (ハブ酒+トニックウォーター) 770円
- * ブラッディシーサー (泡盛+トマトジュース+コーレーグス) 770円
- * うりずん (泡盛+キウイリキュール+パイナップルジュース) 770円
- * くらハイボール (くら25° +レモン+ソーダ) 730円
- * 琉球シーブリーズ (泡盛+グレープフルーツジュース+アセロラジュース) 770円
- * マンゴーマンゴー (泡盛+マンゴーリキュール+マンゴージュース) 770円
- * 石垣パンチ (石垣島の梅酒+ソーダ+レモン) 770円
- * ニライカナイ (マリブ+シークワーサー+ソーダ+ブルーキュラソー) 770円

STANDARD COCKTAIL

ALL 550円

- * ジントニック
- * スプモーニ
- * マリブコーク
- * マリブパイ
- * マリブオレンジ
- * モスコミュール
- * カシスグレープフルーツ
- * カシスオレンジ
- * カンパリオレンジ
- * ファジーネーブル
- * ブラッディメアリ
- * ライチモーニ
- * ライチグレープフルーツ
- * ライチトニック
- * レッドアイ

SOFT DRINK

ALL 330円

- * ウーロン茶
- * サンピン茶(ジャスミン茶)
- * ウッチン茶(ウコン茶)

ALL 440円

- * グレープフルーツジュース
- * シークワサージュース
- * マンゴージュース
- * パイナップルジュース
- * オレンジジュース
- * トマトジュース
- * タンカンジュース
- * アセロラジュース
- * コーラ
- * ジンジャーエール
- * ルートビア(沖縄のガラナ)
- * オリオンクリアフリー
(ノンアルコールビール)

泡盛

泡盛の味わい
すっきり ● ● ● ● ● 濃醇

那覇市 Naha-shi

- * 瑞泉 30°  500円
- * 瑞穂 30°  500円




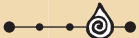
今帰仁村 Nakijin-son

- * 美しき古里 30°  500円

名護市 Nago-shi

- * くら 3年古酒 25°  500円

読谷村 Yomitan-son

- * 残波 30°  500円
- * 残波ホワイト 25°  660円
- * 残波プレミアム 古酒 30°  770円
- * 残波プレミアム 5年古酒 35°  880円

豊見城市 Tomigusuku-shi

- * 忠孝 30°  500円

泡盛の味わい
すっきり ● ● ● ● ● 濃醇


石垣島 Ishigaki-jima

- * 請福 30°  500円
- * 白百合 30°  500円

与那国島 Yonaguni-jima

- * 与那国 30°  500円

久米島 Kume-jima

- * 久米島の久米仙 30°  500円
- * KUMEJIMA'S KUMESSEN 40°  660円

宮古島 Miyako-jima

- * 菊之露 30°  500円
- * 菊之露 VIPゴールド古酒 30°  730円

割り材 (別売り)

- * シークワサー 110円
- * 梅干し 110円