

しつとり柔らかで上品な甘み。

冷しゃぶにしたあぐー豚の



ちゅらしま  
美ら島あぐー豚のカルパッチョ仕立て シークワーサーソース  
"Churashima Agu" Pork carpaccio with shikuwasa sauce

1,280円(税込)



沖縄グルメの定番「タコライス」をお酒のお供に。  
スパイシーな味付けのひき肉と  
とろ〜りチーズと半熟玉子を混ぜて召し上がれ。

おつまみ焼きタコライス

Grilled taco rice

1,380円(税込)



ちゅらしま  
美ら島あぐー豚の  
ゴーヤちゃんぷるー  
Bitter melon stir-fry with  
"Churashima Agu" Pork

980円(税込)



プチプチ海ぶどうと  
トマトの大葉マリネ

Marinated sea grapes and  
tomatoes with shiso leaves

880円(税込)



にっぽん  
全国味めぐり

O K I N A W A

# 沖縄フェア

太陽の恵みを浴びた島野菜や美ら海が育む  
豊かな海産物など、独自の歴史が息づく  
伝統的な食文化をお楽しみください。

## ちゅらしま 美ら島あぐー豚

「美ら島あぐー豚」は、肉質に優れた沖縄県在来種  
純血「アグー」と白豚を交配した、沖縄県の高級  
ブランド豚です。脂の熔点が低く口の中でとろける  
ような甘みがあり、旨味成分や香り成分(オレイン  
酸)を豊富に含んでいるのが特徴です。

甘みと旨味が濃厚でしつかりとした味わいのあぐー豚に  
トマトの酸味と青唐辛子のピリ辛がクセになる  
サルサソースが相性抜群!



ちゅらしま  
美ら島あぐー豚のBBQサルサステーキ  
"Churashima Agu" Pork steak with BBQ salsa sauce

【S】1,450円(税込) 【M】2,380円(税込)

画像はMサイズです。



沖縄の  
県魚

グルクンとゴーヤのフリット  
シークワーサータルタル&エリソース

Deep-fried white fish and bitter melon  
with shikuwasa tartar sauce and ELI SAUCE

1,180円(税込)



沖縄もずく天ぷら

Mozuku tempura  
680円(税込)

O K I N A W A

# 沖縄 フエア

太陽の恵みを浴びた島野菜や美ら海が育む豊かな海産物など、独自の歴史が息づく伝統的な食文化をお楽しみください。

Food of Nature

## 沖縄の魅力

沖縄県は、琉球王朝の時代から受け継ぐ独特の食文化が息づく島です。ブランド畜産物のあぐー豚や海ぶどう・もずく・グルクンなどの豊かな海産物、ゴーヤなどの島野菜が特徴。ゴーヤチャンプル、ラフテー、ミミガーなどの伝統的な郷土料理から、創意工夫の料理まで、亜熱帯の豊かな恵みと琉球の歴史が育んだ選りすぐりの食材をお楽しみください。



Agui pork

### ちゅらしま 美ら島あぐー豚

肉質に優れた沖縄県在来種純血アグーと白豚を交配しています。独自の配合比率で天然ハーブ(オレガノ)抽出物を加えた飼料で肥育。自然豊かな沖縄で元気に育てました。あぐー豚特有の美味しい脂と上質なお肉を味わえます。



### 海ぶどう

別名グリーンキャビアと呼ばれる海藻。口の中で弾ける独特の食感と、爽やかな磯の香りがクセになります。ミネラルや食物繊維が豊富で低カロリーなのも魅力。



### もずく

沖縄は全国のもずく生産量の大部分を占める日本一の産地。特に太くてぬめりと食感が豊かな「オキナワモズク(太モズク)」が有名で、現地では天ぷらや酢の物として親しまれています。



### グルクン

沖縄の県魚に指定されている、南国を代表する白身魚。クセのないあっさりとした味わいが特徴で、現地では大衆魚として親しまれています。



### タコライス

味付けしたひき肉(タコミート)とレタス、トマトやチーズなどメキシコ料理であるタコスの具材をご飯にのせたソウルフード。1984年に金武町(きんちょう)にあるバーラー千里の店主が、米兵に安価でボリュームのある食事を提供するために考案しました。現在では沖縄の学校給食に登場するほど愛されています。

### エリソース

沖縄市にあるケbab料理店「KUIKO KEBABU」が開発したご当地ソースで、幅広い料理に使える万能調味料。トマトやスパイスをベースにしたコク深い味わいが特徴で、6種類と多彩なフレーバーがあります。今回メニューで使用した「Mildエリソース」は、ケチャップとマヨネーズをベースに多種のスパイスが入って風味豊か。辛さはマイルドなので、辛いのが苦手な人にもおすすめです。ソースの名前はオーナーの奥様に由来しています。



アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないか調べ致します。  
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。ご了承ください。

※写真はイメージです。