

沖縄

OKINAWA

フエア



エビスが彩る、
一期一会のマリアージュ

今回訪れたのは沖縄県。
沖縄が誇るブランド豚「あぐー豚」をはじめ、
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
伝統的な食文化が特徴です。

地場食材を再発見

Rediscover
Local Ingredients



沖縄編 エビスが贈る旬の食たより

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。ラフター、ゴーヤチャンプル、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と共に、エビスビールのマリアージュでお楽しみください。

美ら島 あぐー豚

沖縄が誇る
ブランド豚



美ら島あぐー豚の ステーキ

Agu pork steak

塩と香草で熟成させ、美ら島あぐー豚
本来の旨味をぎゅっと凝縮。とろけるような
脂の甘みとコクが、お肉の美味しさを
さらに引き立てます。

2,450円(税込)

美ら島あぐー豚(ちゅらしまあぐーぶた)

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。あぐー特有の美味
しい脂と上質なお肉を味わえます。

美ら島あぐー豚の ゴーヤチャンプル

Agu pork and bitter melon stir-fry
(Okinawan Goya Champuru)

沖縄料理の代名詞「ゴーヤチャンプル」を、
贅沢に美ら島あぐー豚で仕上げました。
ゴーヤの程よい苦味と、美ら島あぐー豚の
甘く濃厚な脂の旨味が絶妙にマッチした一品。

1,180円(税込)



*写真はイメージです。

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お調べ致します。
※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。

このメニューは石灰石から生まれた新素材LIMEXでつくられています

美ら海

Churaumi

獲る・食べる・受け継ぐ
という営みまで含めて、
「美ら海」は沖縄の文化
そのものを象徴しています。

グルクンの唐揚げ

Deep-fried gurukun

沖縄の県魚「グルクン」を、丸ごとカラッと揚げた地元のソウルフード。外はサクサク、中はふっくらジューシーな白身の旨味が広がります。上品でクセのない味わいは、どのエビスビールにも相性抜群。

780円(税込)

グルクン

沖縄名物 グルクン(タカサゴ)は、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。



沖縄もずくの天婦羅

Okinawan mozuku seaweed tempura

沖縄定番の郷土料理。外はサクッと香ばしく、中はモチモチとした独特の食感が楽しめます。

680円(税込)

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、現地では天婦羅や酢の物として親しまれています。



海ぶどう～青じそジュレ～

Sea grapes with green shiso jure

プチプチと弾ける海ぶどうに、爽やかな青じそのジュレを合わせました。磯の香りとさっぱりとした酸味が涼やかな一品です。

850円(税込)

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魅力。



沖縄ブルーシールアイス ～塩ちんすこう味～

Blue Seal ice cream:
salted cookie flavor

580円(税込)

北谷(ちやたん)の塩を使ったバニラアイスに、ほろほろ食感の塩ちんすこうを合わせました。甘みと塩気の絶妙なバランスがクセになる、沖縄の風を感じるデザートです。

沖縄育ちのアイスブランド
「ブルーシール」の
定番人気フレーバー



エリソース

沖縄のケバブ店から生まれた万能ソース。沖縄県優良農産品にも選ばれたハーブの香る爽やかなソースです。



南国タコスサラダ ～エリソース～

Tropical taco salad
with eli sauce

沖縄で愛されるランチョンミートとタコミートにトルティーヤを添え、エリソースで楽しむ、うちなー(沖縄)の味わいを詰め込んだサラダです。

1,480円(税込)

ランチョンミート

沖縄のソウルフードとして知られるランチョンミートはSPAM(スパム)などで知られる、豚肉を生じた状態で塩やスパイス等と共に型に入れ、加熱殺菌と調理加工したお肉の缶詰です。



ラフテーと翡翠茄子の とろろ山葵掛け

Braised pork belly (Rafute)
and Jade eggplant
with grated yam & wasabi

沖縄伝統の豚角煮「ラフテー」。濃厚な旨味に、とろろと翡翠茄子が調和するYEBISU BAR流の逸品。エビスビールと共に楽しみください。

980円(税込)



ミミガーと香味野菜の冷菜 ～コーレーグースドレッシング～

Mimiga (pork ear) with Okinawan chili sauce

独特なコリコリ食感のミミガーと香味野菜を合わせた冷菜。ピリッと爽やかなコーレーグースドレッシングが旨味を引き立てる大人の一品です。

880円(税込)

コーレーグース

沖縄の特産である「島とうがらし」を沖縄の蒸留酒「泡盛」に漬け込んだ調味料です。沖縄そばやチャンプルーにかけると、ピリっとした辛味と豊かな風味が加わり、味のアクセントになります。

