

# — DINNER MENU —

17:00 – 22:00 (L.O. FOOD 21:00 / DRINK 21:30)

## 琉球おつまみ Okinawan-style Appetizers

---

琉球小鉢3点盛り Three Ryukyu-style Appetizers	¥1,680
宮古島産もずくのつけ麺スタイル Dipping Noodles with Miyako Mozuku (Okinawan seaweed)	¥1,080
海ぶどう Sea Grapes	¥930
もずく酢 Vinegared Seaweed	¥780
たこわさびともずく Octopus with Wasabi and Vinegared Seaweed	¥880
島豆腐の冷奴 鰹の塩辛添え Chilled Okinawan Shima Tofu with Salted Bonito	¥880
豆腐よう Fermented Tofu	¥850
ミミガーのピーナッツバター和え Okinawan Mimiga (Pork Ear) Tossed in Peanut Butter	¥880

## オードブル Hors d'oeuvre

---

枝豆 Boiled Green Soybeans	¥930
スモークサーモン スライスオニオン レモン添え Smoked Salmon with Sliced Onion and Lemon Wedges	¥2,280
シーザーサラダ 宮古島産和牛の生ハム添え Caesar Salad with Miyako Wagyu Prosciutto (cured Okinawan beef slices)	¥2,280
ミックスサラダ Mixed Salad	¥1,230
フレンチフライドポテト French Fries	¥980

## オードブル    Hors d'oeuvre

---

フライドチキン フライドポテト添え Fried Chicken with French Fries	¥1,880
あぐー豚のソーセージ (2本) Agu Pork Sausage	¥2,030
ラフティー (豚の角煮) Rafutei (Simmered Pork Belly)	¥1,980
フィッシュ&チップ Fish & Chips	¥2,080
トルティーヤチップ サルサソース添え Tortilla Chips with Salsa sauce	¥850
ミックスナッツ Mixed Nuts	¥850
ミックスチョコレート Mixed Chocolate	¥880

## アラカルト    A La Carte

---

宮古そば (ラフティー入り) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">開業当初からのレシピ (そばだし)</span> Miyako Soba with Rafute (Braised Pork Belly)	¥2,180
カレーそば宮古島風 Miyako-style Curry Soba (Curry-flavored noodles)	¥2,080
ソース焼きそば (宮古そば使用) Stir-Fried Miyako Soba with Savory Sauce	¥1,930
マルゲリータ Pizza Margherita	¥2,080
ランチョンミート入りカルボナーラ Carbonara with Pork Luncheon Meat	¥2,180
スパゲティーナポリタン Napolitan Spaghetti	¥2,130
ハム、チーズ、野菜のミックスサンドイッチ Ham, Cheese and Vegetable Sandwich	¥1,880
ゴーヤーチャンプルー Stir-Fried Okinawan Bitter Melon	¥1,880

## アラカルト A La Carte

---

宮古島東急タコライス <span>開業当初からのレシピ</span>	¥ 2,080
Okinawan Taco Rice	
沖縄県産豚ロースのカツカレー	¥ 2,280
Okinawan Pork Tonkatsu Curry Rice Bowl	
沖縄県産豚の生姜焼き丼 (スープ付)	¥ 2,130
Okinawan Pork Ginger Rice Bowl (served with Soup)	
沖縄県産豚丼 (スープ付)	¥ 2,130
Okinawan Pork Rice Bowl (served with Soup)	
黒毛和牛焼肉丼	¥ 3,300
Grilled Japanese Black Wagyu Beef Rice Bowl	
牛ロースステーキ 160g	¥ 3,400
・ソースをお選びください (和風ソースまたはデミグラスソース)	
Beef Sirloin Steak 160g (Japanese sauce or Demi-glace sauce)	
沖縄県産和牛とアグー豚のハンバーグステーキ 180g	¥ 3,400
・ソースをお選びください (和風ソースまたはデミグラスソース)	
Hamburger Steak 180g, made with Okinawan Wagyu and Agu Pork (Japanese sauce or Demi-glace sauce)	
ライス、スープ、香の物	¥ 800
Rice, Soup and Japanese Pickles	

## お子様メニュー Kids Menu

---

お子様プレート	¥ 2,200
Kids Plate	
(ハンバーグ・海老フライ・唐揚げ・フライドポテト・ナポリタン カップサラダ・サンドイッチ・ご飯・プリン)	
Hamburger Steak, Fried Shrimp, Fried Chicken, French Fries and Napolitan Spaghetti Served with Salad, Sandwich, Rice and Pudding	
お子様カレー	¥ 1,600
Kids Curry	
(ご飯・カレー・唐揚げ・ポイルエッグ・フライドポテト・プリン)	
Rice, Curry, Fried Chicken, Boiled Egg, French Fries and Pudding	

## ヴィーガンメニュー Vegan Menu

---

キーマ風カレー Keema-style Curry	¥1,900
ガパオ風ライス Gapao-style Rice	¥1,900
ボロネーゼ風パスタ Bolognese-style Spaghetti	¥2,050
ヴィーガンプリン メープルシロップ添え (数量限定) Vegan Pudding with Maple Syrup	¥900

※動物性由来の素材は一切使用していません。  
※調理過程において調理器具や油の併用に伴い、コンタミネーション(微量混入)が発生する場合がございます。

## デザート Dessert

---

アイス各種 (バニラ・黒糖・紅芋) Flavored Ice ( Vanilla / Brown sugar / Purple yam )	¥940
本日のシャーベット Sherbet of the Day	¥940
本日のシフォンケーキ Chiffon Cake	¥980
ハニートースト カスタードプリンとバニラアイス添え Honey Toast with Custard Pudding and Vanilla Flavored Ice	¥2,100
デザートプレート ※プラス¥300でコーヒーまたは紅茶がつけられます。 Dessert Plate ※ Coffee or Tea for an extra charge of 300 JPY	¥2,300
フルーツ盛り合わせ (2~3人前) Assorted Fruit Platter	¥3,880

- ・ハーフサイズをご希望のお客様は、スタッフにお尋ねください。
- ・表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。
- ・食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ・食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
- ・法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

- ・ If you would like a half size, Please ask the staff.
- ・ The prices include 13% service charge and 10% consumption tax.
- ・ All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
- ・ Please inform our staff if you have any food allergies.
- ・ By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age