海藻·島野菜·島豆腐



(税込価格)



すめる(天然もずく)

550円

食物繊維が豊富な 太もずくは貧血や 骨粗しょう症の 予防にも効果的!



回腐よう

550円

陰干しした島豆腐を3カ月以上 紅麹と泡盛につけこんだもの! 琉球王朝の時代から貴族の間 で高貴な味覚として珍重されて いました。



どうる天

800円

田芋・ずいき・椎茸・ かまぼこ・豚肉等を 練りあわせた揚げ物、 沖縄版コロッケ? 女性に大人気の逸品です。



海ぶどう 720円

> プチプチした食感の 海藻でグリーンキャビア とも呼ばれる。



地豆豆腐

550円

落花生と芋くずを合わせて作ります。 ごま豆腐に似て通常は甘いタレで 食しますが、当里は揚げ出しでご提供!



もずくの天ぷら

900円

シンプルにもずくを使った 天ぷらです。海藻の香りが やみつきに!



島らつきょう

660円

小型で細くネギに似た 辛みがありクセになる一品!



ゆし豆腐

550円

四角い型にはめ固める前の 朝一番の柔らかいおぼろ豆腐です。



島素材のサラダ

1,100円

八重山の自然の恵をたっぷり 受けた島の素材を取り込んだ サラダです。

舟蔵の里

※ご注文は21:00までにお願い致します。

*夕食時には+席料・サービス料として大人おひとり様300円を頂戴いたしております。

ちゃんぷるーハリちーんぶしー

(全税込価格)



ごーやちゃんぷるー 900 円

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。



ナーベラーみそいりちー 900 円

滑らかな食感とまろやかな 甘味が味噌と相性が良い、へちまの絶品いりちー。



るーいりちー 900 円

くるま麩と卵を炒めた香りが芳しくもちもちふわふわで美味しい!

豚肉料理



ミヌダル 1,100円



足てびち コラーゲンが豊富な豚足は 細胞を若返らせ動脈硬化を防ぐ!

960 円



ラフテーと地野菜の煮物

沖縄の豚の角煮です。 泡盛を使用しえもいわれぬこくと **930 円** うまみを醸しだします。



すーちきの多り

沖縄の先人達があみ出した 冷蔵庫のない時代の豚肉の保存食 野草と塩でつけた三枚肉を炙った一品。

770 A

南海の幸

(全税心価格)



島の魚貝の盛合せ4,000円



まぐろ造り 1,150円



白身魚造り 1,500円



シャコ貝 1,250円



夜光貝 1,250円



ギーラトーフ 500円



夜光貝やわらか煮 1,000円



造り盛合せ 1,200 円



うむずなーと 1,300 円 島の野菜 (アダン等) いりちー



がさみ蒸し1,500円~ (税別)



イセ海港 3,080円 特製ソース焼 (税込)



地魚の姿意1,100円~3,300円(税別)



沖縄独特の煮つけです。(塩煮) 1,000円~ (税別)

地色のアラのマース意



県魚 グルクン唐揚げ 1,000円 (税込)

(全稅心価格)



車海港の塩焼き

崎枝湾の車海老を使用 (大きさにより4~6匹使用) 1,430円 (税込)

*夕食時には + 席料・サービス料として大人おひとり様300円を頂戴いたしております。

里。寿司

17:00 - 21:00

(税込価格)



石垣牛(サーロインのでなとん)

条り寿司 1,800 円



(宮崎・鹿児島産)

うなぎ寿司 2,000円



八重山産

車海港寿司1,320円



(近海キハダ)

まぐる鉄火巻 1,000円



まぐる&ハタ (or 赤マチ等)

八重寿司 1,100 円



南の島の

シャコ見

1,200 円

夜光見の寿司



石垣牛陶板焼

3,800円



(税込価格)



石垣牛 2,120円 なしびーいりち・



石垣牛 ハンバーグ 2,000円



石垣牛 すじ煮込み

1,000円



石垣牛 2,310円 ローストビーフ 写真はイメージです。

アグー版・鶏

(全税込価格)



アグー豚ロースカツ 1,850 円



アグー豚ヒレカツ 夜のみ(17:00~21:00) 1,850 円



地鶏塩焼 (天草大王) 1,430 円



から揚げ (ピパーズ・オレンジんり)

800円



そーみんたしゃー 820 円



イカスミこーじゅーしー 880 円