

海藻・島野菜・島豆腐

逸品料理

(税込価格)



すめる

550円 (天然もずく)

食物繊維が豊富な天然もずくは貧血や骨粗しょう症の予防にも効果的！



海ぶどう

750円

プチプチした食感の海藻でグリーンキャビアと呼ばれる。



島らっきょう

700円

小型で細くネギに似た辛みがありクセになる一品！



豆腐よう

550円

陰干した島豆腐を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。



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、当里は揚げ出してご提供！



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。



どる天

850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、沖縄版コロケ？女性に大人気の逸品です。



もずくの天ぷら

1,000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！



島素材のサラダ

1,260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。

※ご注文は21:00までをお願い致します。

※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。

舟蔵の里



ちゃんぷるーいりちーんぶしー

(全税込価格)



ごーやちゃんぷるー
1,000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
1,000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。



ふーいりちー
1,000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



琉球王朝料理
豚肉の黒ごま蒸し

ミヌダル
1,300円



足てびち
1,000円

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！



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
うまみを醸しだします。

950円



すーちきの炙り

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。

850円

南海の幸

(全税込価格)



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

1,300円



夜光貝

1,300円

珍味!

濃厚な生牡蠣の
ような味わい

(シャコ貝の肝)

ギーラトーフ

600円

あわびによく似た



夜光貝やわらか煮

1,000円



島タコとセイイカ
お造り盛合せ

1,200円



880円

せいいかミンチの天ぷら



マングローブに生息する
ノコギリガサミ(ワタリガニ)です

がさみ蒸し

2,000円～(税別)



イセ海老

特製ソース焼

3,850円

(税込)



※島の美味高級魚
赤じん、やいととはた、赤マチ、マクブ等使用

地魚の姿煮

1,500～3,000円(税込)



おすすめ!

沖縄独特の煮付です

地魚のツラ

ソース煮(塩煮)

1,000円～

2,000円

(税込)



県魚

びるくん唐揚げ

1,000円(税込)



車海老の塩焼き

崎枝湾の車海老を使用

(大きさにより4～6匹使用)

1,500円(税込)

里の寿司

17:00~21:00

(税込価格)

極上!!



石垣牛 (サーロイン・ぜぶとん)
炙り寿司

1,800円



(宮崎・鹿児島産)

うなぎ尾の身と
だし巻玉子の細巻き寿司

1,500円



崎枝湾の
車海老しゃぶ寿司

1,320円



(近海キハダ)

まぐろ鉄火巻

1,000円



漬けまぐろ2貫 ハダ昆布め2貫

八重寿司

1,100円



南の島の
シャコ貝と夜光貝の寿司

1,500円

※ご注文は21:00迄にお願い致します。

※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。



石垣牛

石垣牛陶板焼

3,800円 (全品税込価格)



石垣牛
なしびーいりちー

2,120円



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
ローストビーフ

2,310円

写真はイメージです。

アグー豚・鶏

(全税込価格)



ア
グ
ー
豚



アグー豚ロースカツ

沖縄産豚

2,200円

アグー豚ヒシカツ

夜のみ (17:00 ~ 21:00)

2,200円



鶏

まぼろしの鶏! (天草大主)

地鶏塩焼

1,430円



から揚げ

(ビバース・オレンジ入り) 800円

麺



そめい

820円

飯



イカスミ

880円

写真はイメージとなります。※季節や仕入れに応じて料理の内容が異なる場合があります。

（
 ■肝時雨煮 ■うなぎ ■蒲焼
 ■う汁 ■ご飯 ■香の物
 ）

うなぎ定食

6,000円(税込)



うなぎ重

4,600円(税込)

うなぎ丼

3,600円(税込)



舟蔵の里の前身は
うなぎ屋只喜です



骨唐揚げ

700円
(税込)

うなぎ絶品!!

2,200円
(税込)

白焼

3,800円
(税込)

蒲焼

4,090円
(税込)

肝時雨煮

(6匹分)
600円
(税込)

うなぎ汁

250円
(税込)

一品料理

写真はイメージとなります。※季節や仕入れに応じて料理の内容が異なる場合があります。

アルコールメニュー



◎ 泡盛

	ボトル	グラス	1合
25度4合瓶	4,500円	600円	1,200円
30度3合瓶	3,080円	550円	1,100円
60度2合瓶	5,500円	1,400円	2,800円

◎

43度	グリーンボトル 黒真珠 }	7,500円	900円	1,800円
-----	------------------	--------	------	--------

梅 酒	6,000円	750円
ハブ酒	1,200円	

◎

古酒

	ボトル	グラス	1合
3年以上30度	7,920円	990円	1,980円
3年以上43度	8,800円	1,100円	2,200円
6年以上43度	13,200円	1,650円	3,300円
10年以上43度	22,000円	2,750円	5,500円
10年以上60度	36,080円	4,510円	9,020円



日本酒 1合 880円

冷 酒 300ml 1,650円

◎

ビール

石垣島地ビール	800円
オリオン生ビール	750円
オリオン(瓶)	800円
麒麟・アサヒ(瓶)	930円
アルコールフリー(瓶)	550円

ハイボール(角) 760円

◎

泡盛ハイ 700円

マンゴー/パッション/うめ
シークワーサー/さんびん茶

*スライスレモン330円
*生シークワーサー110円

割り物ドリンク 各550円

シークワーサーリキッド/炭酸水500ml/珈琲リキッド

ワイン

ハーフボトル(赤・白)	各 2,200円
ボトル(赤・白)	各 4,150円
スパークリングワイン	4,250円

シャンパーニュ

ドン・ペリニオン	45,000円
モエ・エ・シャンドン	16,000円

ウイスキー

	シングル	ボトル
オールドパー12年	1,320円	22,000円
マッカラン 12年	1,980円	27,500円
山崎(ボトルのみ)	——	30,000円



舟蔵の里 

※上記金額は税込となります。