

海藻・島野菜・島豆腐

逸品料理

(税込価格)



すぬる

550円 (天然もずく)

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!



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も呼ばれる。



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

(ピーナッツ使用)

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、当里は揚げ出してお提供!



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。



どうる天

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。

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
盛り合せ

5,000円



まぐろ造り

1,320円



シヤコ貝

1,500円



白身魚造り

1,600円

珍味!

濃厚な生牡蠣の
ような味わい



(シヤコ貝の肝)

ギーラトーフ

800円



夜光貝

1,500円



島タコとセイヤカ
お造り盛り合せ

1,320円



おわびに子と似た

夜光貝やわらが煮

1,200円



マングローブに生息する
ノギリガサミ(ワタリガニ)です

がさみ蒸し

3,000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
赤じんやいとほた、赤マチ、マクブ等使用

地魚の姿煮

1,500～3,000円(税込)



沖縄独特の煮付です

地魚のうず

ソース煮(塩煮)

1,000円～
2,000円
(税込)

おすすめ!



県魚 ぐらとん唐揚げ

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)

1,650円(税込)



いか豆腐よう和え

1,000円(税込)



島だこから揚げ

800円(税込)

※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。

星の寿司

17:00~21:00
(税込価格)

極上!!



石垣牛 (サーロインorぎぶとん)
炙り寿司 1,800円



うなぎ寿司 1,800円



崎枝湾の
車海老しゃぶ寿司 1,320円



うなぎと
だし巻玉子の細巻き寿司 (宮崎・鹿児島産) 1,500円



漬けまぐろ2貫 ハタ昆布のみ2貫
八重寿司 1,100円



まぐろ鉄火巻 1,000円



雨の島の
シヤブ貝と夜光貝の寿司 1,500円



たこといが 1,320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

(全税込価格)



アグー豚



アグー豚ロースカツ

沖縄在来豚

アグー豚ヒシカツ

2,200円

夜のみ(17:00~21:00)

2,200円

あぐー豚しやぶしやぶ

御一人前

3,500円



当日午前中までに
ご予約をお願いします



鶏



まぼろしの鶏!(大草大!)

オリジナル(ピパーズ・オレンジ入り)

地鶏塩焼 1,430円

鶏から揚げ 800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。

創業年
1975年

日本最南端

只喜

舟蔵の里の前身は
うなぎ屋只喜です



宮崎・鹿児島産
活鰻

うなぎ定食

- 肝時雨煮 ■うなぎ ■蒲焼
- う汁 ■ご飯 ■香の物

6,000円(税込)

うなぎ
うなぎ

4,600円(税込)

3,600円(税込)



一品料理

うなぎ汁
250円(税込)

肝時雨煮
(6匹分)
600円(税込)

蒲焼
4,090円(税込)

白焼
3,800円(税込)

うなぎ
2,200円(税込)

骨唐揚げ
700円(税込)

絶品!!

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。

お酒



◎ 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 <small>グリーンボトル</small> ●黒真珠	} 8,000円	900円	2,000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 香露 1合 880円

冷酒 八海山 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

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

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	1,500円	23,500円
マッカラン 12年	1,500円	28,500円
山崎(ボトルのみ)	———	33,000円

◎ 泡盛ハイ 750円

マンゴー/パッション/うめ
*スライスレモン330円
 シークワサー/さんぴん茶 *生シークワサー110円

割り物 **ドリンク** 各550円

シークワサーリキッド/炭酸水500ml/珈琲リキッド

ハイボール(角) 800円



舟蔵の里

※上記金額は税込となります。



おのみ物



～フレッシュジュース～

マンゴー・パイン・グアバ



自家製バナナジュース

各 880 円

(※季節により、ない場合もあります)

～薬草島茶～



薬草島ブレンド茶

(温・冷) 各 660 円

おすすめ!

～当里自慢のデザート～



島豆腐のレアチーズ

※長命草ソースをかけた当里オリジナルの島豆腐レアチーズケーキ

400 円

昼のみ!



(黒糖かけ)

沖縄ぜんざい (温・冷)

750 円

・ミルク金時 800 円



・アイスクリーム 2 個 700 円
(紅芋・マンゴー・さとうきび)

・かき氷 (イチゴ・抹茶) 600 円

・シャーベット 700 円
(シークワーサー)

～ソフトドリンク～

・グアバ・マンゴー・パイン・オレンジ

・さんぴん茶・ウーロン茶・コーラ

・パッションフルーツ・シークワーサー

各 600 円

各 380 円



珈琲

珈琲 (HOT/ICE) 各 600 円

水出し珈琲 (ICE) 700 円

カフェオレ (HOT/ICE) 各 700 円



紅茶

紅茶 (HOT/ICE) 各 600 円

ティオレ (HOT/ICE) 各 600 円