

海藻・島野菜・島豆腐

逸品料理

(税込価格)



すぬる

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!

600円



海ぶどう

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。

850円



島らっきょう

小型で細くネギに似た辛みがありクセになる一品!

950円



絶品!

豆腐よう

陰干した島豆腐を3カ月以上紅麴と泡盛につけてんだもの! 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。

600円



地豆豆腐

(ピーナッツ使用)

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!

600円



昆布いりちー

旨味たっぷりの刻み昆布を、豚肉と一緒に炒め煮した沖縄の家庭料理。ほんのり甘く、出汁の風味がしみ込んだ優しい味わいは、御飯のお供にぴったりです。

800円



どうる天

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。

1,200円



もずくの天ぷら

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!

1,350円



島素材のサラダ

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。

1,200円

※ご注文は21:00までお願い致します。
※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

ちやんぷるーいりちーんぶしー

(全税込価格)

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。



ごーやちやんぷるー
1,200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!



ふーいりちー
1,200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。



ナーベラーみそいりちー
1,200円



そーみんたなちゃー
1,000円



イカスミこーじゅーしー
1,000円

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
野草と塩でつがた三枚肉を煮つた一品。



すーちきのあさり
1,000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
うまみを醸しだします。 1,000円

琉球王朝料理
豚肉の黒ごま蒸し



ミヌダール 1,500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!

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。

南海の幸

(全税込価格)



まぐろ造り 1,500円



白身魚造り 1,600円



シヤコ貝 1,850円



夜光貝 1,850円



**鳥タコとセテテカ
お造り盛合せ** 1,500円



夜光貝やわらが煮 1,500円



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

3,000円～



イセ海老大

特製ソース焼 4,000円



沖縄の煮つけ

ミーバイ

アラマーヌ (塩) 煮

1,700円～



ミーバイあら煮

2,500円～



県魚

ぐるくん唐揚げ

1,100円



車海老てんぷら

3,000円



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)

2,500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。

星の寿司

17:00~21:00

(税込価格)



※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。



石垣牛陶板焼

4,000円



(税込価格)



石垣牛
なしびーいり
2,500円



石垣牛
ハンバーグ 2,000円



石垣牛
ローストビーフ
2,310円

写真はイメージです。

(全税込価格)



アグー豚ロースカツ

2,500円

沖縄産豚

夜のみ (17:00 ~ 21:00)

アグー豚ヒレカツ

2,500円

※前日までにご予約をお願い致します。(0980-82-8108)
10:30 ~ 17:00

ぶぶ豚

しゃぶしゃぶ

2人前 6,000円



牛すき焼き

2人前 7,000円



鶏



鶏の王様天草大王

地鶏塩焼

1,500円



オリジナル
鶏から揚げ

(ピーズ・レンジ)

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。



うなぎ重

5,000円



うなぎ丼

3,500円



(税込価格)



- ・うなぎ肝時雨煮
- ・うなぎく
- ・白焼
- ・蒲焼
- ・御飯
- ・う汁
- ・漬物

うなぎ会席

八、八〇〇円

一品料理

骨極楽

七〇〇円

肝時雨煮

七〇〇円

うなぎく

一、二〇〇円

白焼

二、七〇〇円

蒲焼

四、六〇〇円

うなぎ汁

二五〇円

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
● <u>43度</u> <small>グリーンボトル</small> ● <u>黒真珠</u>	} 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	8,000円	1,000円	2,000円
3年以上43度	9,000円	1,200円	2,500円
6年以上43度	13,200円	1,650円	3,300円
10年以上43度	30,000円	3,000円	6,000円
10年以上60度	40,000円	5,000円	10,000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
キリン・アサヒ(瓶)	930円
アルコールフリー(瓶)	550円

◎ **泡盛ハイ** 750円

マンゴー/パッション/うめ
シークワーサー/さんぴん茶 *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	4,850円
ロゼ	40,000円

シャンパーニュ

モエ・エ・シャンドン 33,000円

ウイスキー

	シングル	ボトル
オールドパー12年	1,500円	25,500円
マッカラン 12年	1,500円	50,000円
山崎(ボトルのみ)	———	60,000円

ハイボール(缶) 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～・パイン・グアバ】



自家製バナナジュース

(※季節により、ない場合もあります) 各 1,000 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

500 円

昼のみ!

(黒糖かけ)



沖縄ぜんざい (温・冷)

800 円

・ミルク金時 900 円

・かき氷 (イチゴ・抹茶) 700 円



・アイスクリーム 2 個 800 円
(紅芋・マンゴ～・さとうきび)

・シャーベット 800 円
(シークワーサー)

～ソフトドリンク～

・グアバ・マンゴ～・パイン・オレンジ

・パッションフルーツ・シークワーサー

各 600 円

・さんぴん茶・ウーロン茶・コーラ

・緑茶 (福岡県産八女茶)

各 400 円



珈琲

珈琲 (HOT/ICE) 各 600 円

水出し珈琲 (ICE)

カフェオレ (HOT/ICE) 各 800 円



紅茶

紅茶 (HOT/ICE) 各 600 円

ティオレ (HOT/ICE) 各 800 円