

海藻・島野菜・島豆腐

逸品料理

(税込価格)



すぬる

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



島らつきよう

小型で細くネギに似た
辛みがありクセになる一品!

950円



豆腐よう

陰干した島豆腐を3ヶ月以上
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。

600円



地豆豆腐

(ピーナツツ使用)

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



ゆし豆腐

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

600円



もずくの天ぷら

シンブリ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

舟蔵の里

の
里
蔵

※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。

ちゃんぶるーいりーいんぶしー

(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。



ごーやちゃんぶるー
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、へちまの絶品いりー



ナーベラーみそいりー
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!



ふーいりー
1,200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

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煮た一品。



すーちきの炙り
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!



足てびち
1,000円



そーみんタシャー
1,000円



イカスミこーじゅーしー
1,000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。

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



シャコ貝 1,850円



夜光貝 1,850円



島タコとセイアカ
お造り盛合せ 1,500円



夜光貝やわらか煮
1,500円



マングローブに生息する
ノコギリガザミ (ワタリガニ) です

がくみ蒸し

3,000円～



イセ海老大

特製ソース焼 4,000円



沖縄の煮付
アラマース (塩煮)
みーばい赤マチ等の高級魚
1,700円～



県魚

ぐるくい唐揚げ
1,100円



車海老の塩焼

崎枝湾の車海老を使用
(大きさにより4~6匹使用)

2,500円

里の寿司

17:00～21:00
(税込価格)

極上!!

石垣牛 (サーロイン) さぶどん
炙り寿司 1800円



うなぎ寿司 2200円



崎枝湾の
車海老しゃぶ寿司 1320円



まぐろ巻 1200円

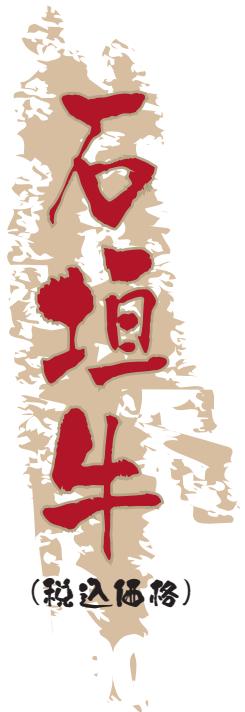


漬けまぐろ2貫 ハタ昆布〆2貫

八重寿司 1100円



島の島の
シャコ貝と夜光貝の寿司 1500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

沖縄在来豚

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

アグー豚

しゃぶしゃぶ

2人前 6,000円



牛すき焼

2人前 4,000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

(ピーナッツ・オレンジ入り)

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。



うな重
5,000円



うな丼
3,800円



(税込価格)



- ・ うなぎ肝時雨煮
- ・ うざく
- ・ 蒲焼
- ・ 御飯
- ・ う汁
- ・ 漬物

六、七五〇円

うなぎ定食

一品料理

うなぎ汁

二五〇円

蒲焼

四、六〇〇円

白焼

二、七〇〇円

うざく

一、二〇〇円

肝時雨煮

七〇〇円

骨極楽

七〇〇円



◎ 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	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

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

冷酒

八海山 300ml 1,650円

シャンパニュ

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

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

*スライスレモン330円

シークヮーサー/さんぴん茶

*生シークヮーサー110円

ハイボール(缶)

800円

割り物ドリンク

各550円

シークヮーサーリキッド/炭酸水500ml/珈琲リキッド

※上記金額は税込となります。



舟藏の里



かのみ物



～フレッシュジュース～ 【グアバ・パッション】



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



・アイスクリーム2個 800円
(紅芋・マンゴー・さとうきび)

・かき氷 (イチゴ・抹茶) 700円

・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・マンゴー・パイナップル・オレンジ

・さんぴん茶・ウーロン茶・コーヒー

各400円

・パッションフルーツ・シークワーサー

・緑茶 (福岡県産八女茶) 200円

各600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