

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



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。



ごーやちゃんぷるー
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、へちまの絶品いりちー



ナーベラーみそいりちー
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

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。



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



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



ソーミンタシャー
1,000円



イカスミこーじゅーしー
1,000円

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



**島タコとセイイカ
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



昔はきれいな海水で煮ていたそうです

沖縄の煮付け

アラマース (塩煮)

みーばい赤マチ等の高級魚

1,700円～



県魚

どろくし唐揚げ

1,100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

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 1800円



うなぎ寿司 2200円



崎枝湾の

車海老しゃぶ寿司 1320円



(近海キハダ)

まぐろ鉄火巻 1200円



漬けまぐろ2貫 ハタ昆布め2貫

八重寿司 1100円



南の島の

シヤブ貝と夜光貝の寿司 1500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。



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

(ビーズ・オレンジ)

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
3,800円



(税込価格)



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

うなぎ定食

六、七五〇円

一品料理

骨極楽

七〇〇円

肝時雨煮

七〇〇円

うざく

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
●43度 <small>グリーンボトル</small>	} 8,000円	900円	2,000円
●黒真珠			
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
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	4,850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

◎ 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
 シークワーサー/さんぴん茶 *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

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～ 【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～

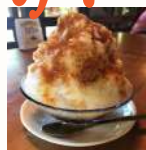


島豆腐のレアチーズ

※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

・かき氷 (イチゴ・抹茶) 700 円



・アイスクリーム 2 個 800 円
(紅芋・マンゴー・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・マンゴー・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

各 400 円

・緑茶 (福岡県産八女茶) 200 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