

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
貧血や骨粗じょう症の予防
にも効果的! 600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。

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
舟
里
藏

※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つた一品。



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



ヤーみんタシャー
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



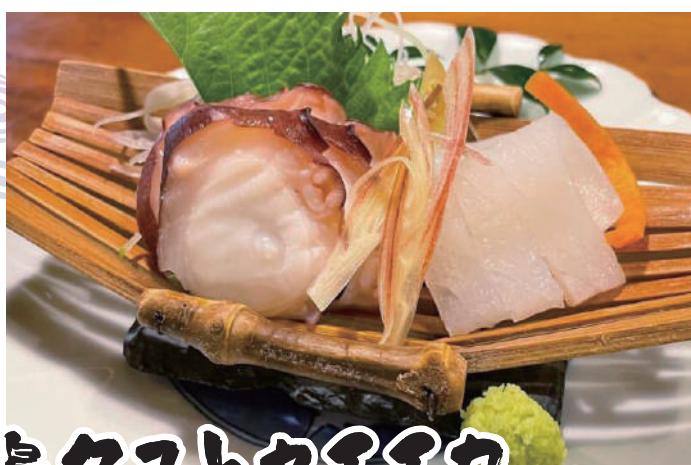
白身魚造り
1,600円



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



がくみ蒸し

3,000円～



特製リース焼 4,000円



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～



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



漬けまぐら2貫 ハタ昆布〆2貫
八重寿司 1100円



島の島の
シャツ貝と夜光貝の寿司 1500円



石垣牛
なしひーべーべー

2,500円



石垣牛
ローストビーフ 2,310円



石垣牛陶板焼
4,000円



石垣牛
ハンバーグ 2,000円



石垣牛すきやき

2人前 12,000円

写真はイメージです。

(全税込価格)



アグー豚ロースカツ

沖縄在来豚

2,500円

夜のみ (17:00 ~ 21:00)

アグー豚ヒレカツ

2,500円



アグー豚

しゃぶしゃぶ

2人前
10,000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。

一品料理



(親切服務)

うなぎ汁 二五〇円
蒲焼 四六〇円
白焼 二七〇円

うざく 一・二〇〇円
肝時雨煮 七〇〇円

骨極楽 七〇〇円

うなぎ定食 六、七五〇円

・うなぎ肝時雨煮

・うざく

・蒲焼

・御飯

・う汁

・漬物



うな重
5,000円



うな丼
3,800円 小2,200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。



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 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

冷酒

八海山 300ml 1,650円

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・パイン・オレンジ

・さんぴん茶・ウーロン茶・コーラ

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