

琉球焼肉なかま

NAKAMA

琉球焼肉とは・・・

今では世界的な知名度を誇る石垣牛と、
一時は絶滅寸前まで至ったあぐ一豚の両方が楽しめる琉球焼肉。

また沖縄の強い陽射しを受け、
ビタミンやミネラルを豊富に含んだ島野菜もご一緒にお楽しみ頂けます。
沖縄の大地が生んだ上等な食材を美味しく召し上がって頂くため、
自家製焼肉のつけだれにも沖縄食材を織り交ぜこだわっております。

コースメニュー・焼き物盛り合わせ

COURSE MENU | ASSORTMENT



◎コースは2名様よりご注文承ります。

◎コースのライスはプラス¥100で沖縄そば、プラス¥200で冷麺に変更できます。

コースメニュー



石垣牛&あぐー豚コース (琉球食べ尽くしプラン)

¥6,200

前菜・一品料理・焼き物(石垣牛、あぐー豚、島野菜)・スープ・ライス・デザート

石垣牛&県産和牛コース

¥10,000

前菜・一品料理・焼き物(石垣牛、県産和牛、島野菜)・スープ・ライス・デザート

あぐー豚&県産和牛コース

¥4,500

前菜・一品料理・焼き物(あぐー豚、県産和牛、島野菜)・スープ・ライス・デザート

女性グループ限定コース

◎女性グループのみ

¥3,800

前菜・一品料理・焼き物(あぐー豚、県産和牛、島野菜)・スープ・ライス・デザート

焼き物盛り合わせ

石垣牛三点盛り

¥4,980

石垣牛五点盛り(2~3人前)

¥10,800

島野菜盛り合わせ付

石垣牛七点盛り(3~4人前)

¥16,800

島野菜盛り合わせ付

あぐー豚三点盛り

¥2,280

ファミリープレート (3~4人前)

¥6,800

島野菜盛り合わせ付



石垣牛&あぐー豚コース



石垣牛七点盛り

石垣牛とは

石垣牛が生産されている八重山郡内は一年中青い草地、起伏のある土地に蓄えられた豊かな水、一年を通して温暖な気候と和牛繁殖には最良の条件が揃っています。

最良の条件下で育った石垣牛ですが、出荷までには厳しい規定が幾つもあります。規定をクリアした石垣牛のみ「信頼・安心・安全」が保証され、私たちの元へ届けられております。

おすすめ

石垣牛&あぐー豚コース ￥6,200

前菜・一品料理・島野菜・石垣牛・あぐー豚・スープ・ライス・デザート

おすすめ

石垣牛七点盛り ￥16,800

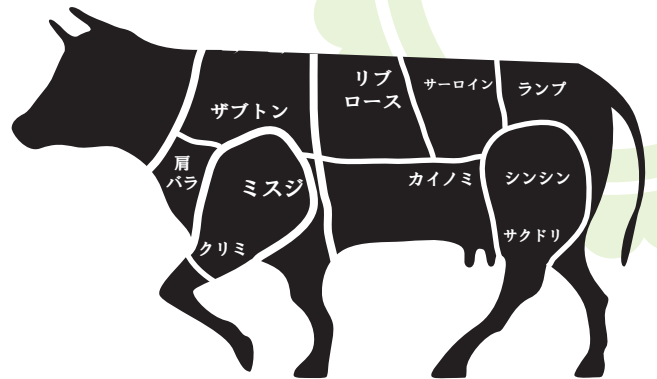
島野菜盛合せ 儂野菜盛合せ付

サシ（霜降り）を楽しめる部位

ハネシタ(ザブトン)	¥3,880
リブロース	¥3,280
サーロイン	¥4,480
肩バラ(特上カルビ)	¥2,680
ミスジ	¥2,880

赤身を楽しめる部位

クリミ	¥2,280
カイノミ	¥2,380
ランプ	¥2,180
シンシン	¥2,080
サクドリ	¥1,880



あぐー豚とは

日本全土では在来豚はほぼ全滅しており、
外来種の影響をあまり受けなかったあぐー豚はとても貴重な品種です。
戦後の混乱の中頭数が激減。絶滅寸前のところをあぐー豚を愛する人々の
努力により蘇ることができました。

肉質は柔らかく脂身に甘味、旨味があるのが特徴。

外来種と比べコレステロール値は4分の1です。

おすすめ

石垣牛&あぐー豚コース

¥6,200

前菜・一品料理・島野菜・石垣牛・あぐー豚・スープ・ライス・デザート

おすすめ

あぐー豚三点盛り

¥2,280



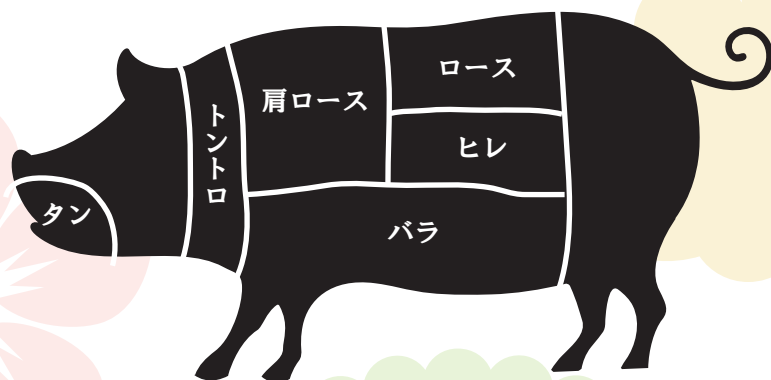
石垣牛&あぐー豚コース



あぐー豚三点盛り

あぐー豚ヒレ	¥980
あぐー豚厚切りヒレ	¥1,280
あぐー豚ロース	¥900
あぐー豚バラ	¥880
あぐー豚肩ロース	¥1,080
あぐー豚トントロ	¥780
あぐー豚タン	¥680
島豚ソーセージ	¥580
あぐー三種のバラ肉食べ比べ	¥1,680

(琉球元豚・やんばる島豚・やんばるアグー三種)



◎表示価格は税抜です

その他焼き物・一品料理

à la carte

沖縄県産黒毛和牛

黒毛上サーロイン	¥2,380
黒毛上カルビ	¥1,580
黒毛カルビ	¥1,380

牛肉・その他

焼すき	
～県産たまごと一緒に～	¥1,980
厚切り牛タン	¥1,680
厚切りハラミ	¥1,480
ネギタン塩	¥1,280
ハラミ	¥980
壺漬けカルビ	¥1,280
本日の海鮮	スタッフへお尋ねください

沖縄肉料理

テビチ	¥580
ソーキ	¥680
スーチカー	¥680
ラフテー	¥680

島野菜

10種の島野菜の肉味噌ディップ	¥980
10種の彩り焼き野菜	¥880
採れたて野菜のサンチュ	¥580
キムチ3種盛り合わせ	¥780
ナムル3種盛り合わせ	¥680

サラダ

NAKAMAサラダ	¥800
牛肉タタキサラダ	¥980

お子様プレート

¥680

琉球一品料理

海ぶどう	¥580
もずく酢	¥480
島らっきょう	¥450
ジーマーミ豆腐	¥450
ミミガー	¥450
ゴーヤチャンプル	¥880
ソーミンチャンプル	¥880

ライス・麺

カルビクッパ	¥780
ユッケジャンクッパ	¥880
1辛・2辛・3辛より辛さをお選びください	
ビビンバ	¥780
石焼きビビンバ	¥980
沖縄ソバNAKAMAスタイル	¥680
ゆし豆腐そば	¥780
島冷麺	¥780
ライス (大)	¥300
ライス (中)	¥250
ライス (小)	¥200

スープ

カルビスープ	¥680
ユッケジャンスープ	¥780
1辛・2辛・3辛より辛さをお選びください	
ゆし豆腐	¥700
もずくスープ	¥500
アースースープ	¥500
たまごスープ	¥500

デザート

ぜんざい	¥580
ブルーシールアイス	¥380



NAKAMA

ドリンクメニュー DRINK

生ビール

オリオンビール (中)	¥500
オリオンビール (特大)	¥950
オリオンビール (グラス)	¥350
オリオンクリアフリー (ノンアルコール)	¥400

瓶ビール

麒麟一番搾り	¥600
アサヒスーパードライ	¥600

サワー

シークワサーサワー	¥500
レモンサワー	¥500
グレープフルーツサワー	¥500
トマト酢サワー	¥500
ウッチンハイ	¥450
さんぴんハイ	¥450
ウーロンハイ	¥450

ウィスキー・ハイボール

山崎	¥880
◎お好きな飲み方をお伝えください、(ロック・水割り・ソーダ割り等)。	
ハイボール	¥600
コークハイボール	¥600
ジンジャーハイボール	¥600

果実酒

シークワサー梅酒	¥500
鶯宿梅	¥500

◎お好きな飲み方をお伝えください、(ロック・水割り・ソーダ割り等)。

ワイン

グラスワイン (赤・白)	¥580
--------------	------

泡盛・古酒

菊乃露ブラウン (30度、度菊乃露酒蔵・宮古島)	
グラス	¥450
ボトル	¥2,380

残波ブラック (30度、比嘉酒造・読谷村)	
グラス	¥450
ボトル	¥2,380

萬座グリーン (25度、恩納酒蔵所・恩納村)	
グラス	¥500
ボトル	¥2,680

萬座 古酒ブラック (40度、恩納酒蔵所・恩納村)	
グラス	¥980
ボトル	¥4,580

久米仙くろ (30度、那覇久米仙・久米島)	
グラス	¥450
ボトル	¥2,380

◎お好きな飲み方をお伝えください、(ロック・水割り・ソーダ割り等)。

ソフトドリンク

マンゴージュース	¥450
パインジュース	¥450
グアバジュース	¥450
シークワサージュース	¥450
トマトジュース	¥450
オレンジジュース	¥400
コーラ	¥400
ジンジャーエール	¥400
メロンソーダ	¥400
さんぴん茶	¥350
うっちゃん茶	¥350
ウーロン茶	¥350