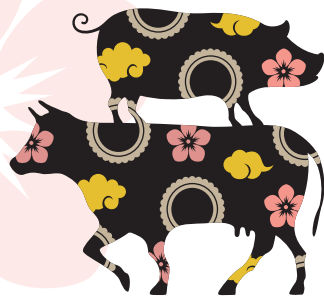




琉球焼肉なかま

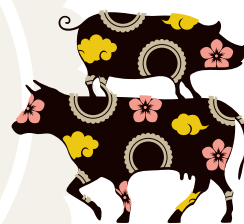
NAKAMA

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



NAKAMA

◎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¥300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） ¥6,300

前菜・一品料理・焼き物（石垣牛5種、あぐー豚3種、島野菜）・スープ・ライス・デザート

石垣牛&黒毛和牛コース ¥10,000

前菜・一品料理・焼き物（石垣牛3種、黒毛和牛3種、島野菜）・スープ・ライス・デザート

あぐー豚&黒毛和牛コース ¥4,600

前菜・一品料理・焼き物（あぐー豚3種、黒毛和牛2種、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 ¥5,080

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 ¥2,380

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。



石垣牛&あぐー豚コース ￥6,300

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



石垣牛七点盛り ￥16,800

島野菜盛合せ付

サシ（霜降り）を楽しめる部位

ハネシタ(ザブトン)	¥3,980
サーロイン	¥4,580
肩バラ(特上カルビ)	¥2,780
ミスジ	¥3,880



赤身を楽しめる部位

クリミ	¥2,380
カイノミ	¥2,480
イチボ	¥2,180
モモ	¥1,980



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。



石垣牛&あぐー豚コース

¥6,300

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



あぐー豚三点盛り

¥2,380



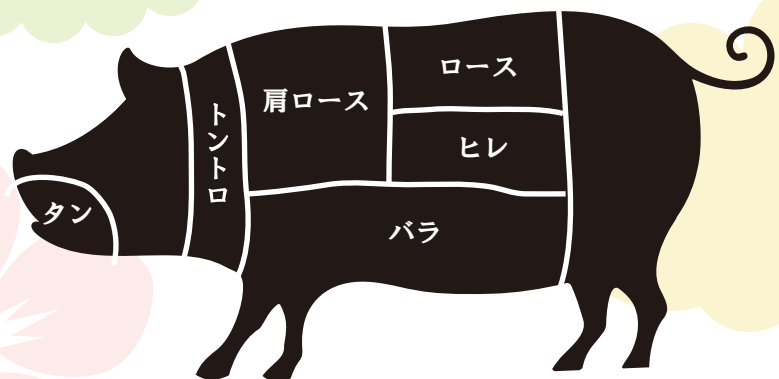
石垣牛&あぐー豚コース



あぐー豚三点盛り

あぐー豚ヒレ
あぐー豚厚切りヒレ
あぐー豚ロース
あぐー豚バラ
あぐー豚肩ロース
あぐー豚トントロ
あぐー豚タン
島豚ソーセージ

¥980
¥1,380
¥900
¥980
¥980
¥880
¥780
¥580



その他焼き物・一品料理

à la carte

黒毛和牛

黒毛上サーロイン	¥2,480
黒毛上カルビ	¥1,680
黒毛カルビ	¥1,480
黒毛ザブトン	¥2,380
黒毛上赤身肉	¥1,780

*塩・たれ・味噌 お選びください

*塩・たれ・味噌 お選びください

*塩・たれ・味噌 お選びください

*塩・たれ・味噌 お選びください

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	¥1,780
厚切りハラミ	¥1,580
ネギタン塩	¥1,380
ハラミ	¥980
本日の海鮮	スタッフへお尋ねください

サラダ&島野菜

NAKAMAサラダ	¥900
10種の彩り焼き野菜	¥880
採れたて野菜のサンチュ	¥680
キムチ3種盛り合わせ	¥880
ナムル3種盛り合わせ	¥780

琉球一品料理

海ぶどう	¥680
もずく酢	¥680
島らっきょう	¥550
ジーマーミ豆腐	¥550
スーチカー	¥780

スープ

カルビスープ	¥780
ユッケジャンスープ	¥880
1辛・2辛・3辛より辛さをお選びください	
たまごスープ	¥500

ライス・麺

ライス (大)	¥300
ライス (中)	¥250
ライス (小)	¥200

下記はディナータイムのみの取り扱いとなります

カルビクッパ	¥880
ユッケジャンクッパ	¥980
1辛・2辛・3辛より辛さをお選びください	
ビビンバ	¥880
石焼きビビンバ	¥1,080
炙り肉寿司(三貫)	¥2,280
十一貫	¥940
石焼き担々麺	¥1,080
沖縄ソバNAKAMAスタイル	¥780
島冷麺	¥880

デザート

ブルーシールアイス	¥380
-----------	------



石焼き担々麺



厚切り牛タン



NAKAMAサラダ



石焼きビビンバ



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&その他

麒麟一番搾り	¥600
アサヒスーパードライ	¥600
菊の露シークワサースパークリング	¥780

サワー

シークワサーサワー	¥600
レモンサワー	¥500
グレープフルーツサワー	¥500
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	¥1780
----	-------

◎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	¥550
鶯宿梅	¥550

◎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)。

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)。

日本酒

黎明	¥3,580
一ノ蔵	¥4,280

ソフトドリンク

マンゴージュース	¥450
パインジュース	¥450
シークワサージュース	¥550
アップルジュース	¥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
カルピス	¥400
さんぴん茶	¥350
ウーロン茶	¥350