

琉球焼肉なかま

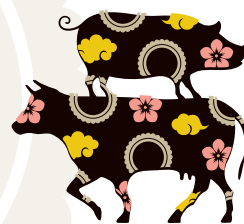
NAKAMA

## 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¥250で沖縄そば or 冷麺に変更できます。

## コースメニュー

- 人気NO1 石垣牛&あぐー豚コース (琉球食べ尽くしプラン)** ¥7,000  
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** ¥11,000  
前菜・一品料理・焼き物(石垣牛5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** ¥5,000  
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** ¥5,000
- 石垣牛五点盛り(2~3人前)** ¥11,000  
島野菜盛り合わせ付
- 石垣牛七点盛り(3~4人前)** ¥17,000  
島野菜盛り合わせ付
- あぐー豚三点盛り** ¥2,600
- ファミリープレート (3~4人前)** ¥7,500  
島野菜盛り合わせ付 (牛3種、あぐー豚4種)



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 ￥7,000

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

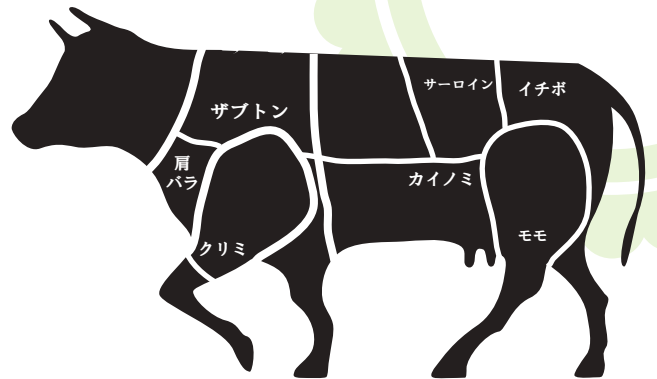
### 石垣牛七点盛り

￥17,000

島野菜盛合せ付

#### サシ（霜降り）を楽しめる部位

ザブトン(ハネシタ)	￥3,800
サーロイン	￥4,500
肩バラ(特上カルビ)	￥2,800



#### 赤身を楽しめる部位

クリミ	￥2,400
カイノミ	￥2,500
イチボ	￥2,400
モモ	￥2,200



## あぐ一豚とは

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一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一豚を愛する人々の  
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&あぐ一豚コース

¥7,000

前菜・一品料理・島野菜・石垣牛・あぐ一豚・スープ・ライス・デザート



### あぐ一豚三点盛り

¥2,600



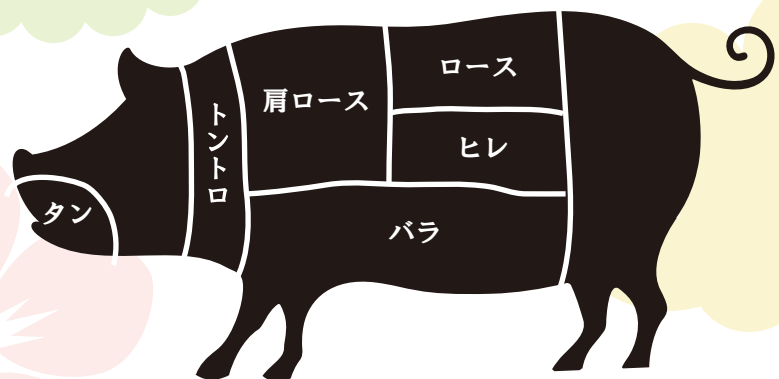
石垣牛&あぐ一豚コース



あぐ一豚三点盛り

- あぐ一豚ヒレ
- あぐ一豚厚切りヒレ
- あぐ一豚ロース
- あぐ一豚バラ
- あぐ一豚肩ロース
- あぐ一豚トントロ
- あぐ一豚タン
- 島豚ソーセージ

- ¥1,000
- ¥1,500
- ¥1,000
- ¥1,000
- ¥1,000
- ¥950
- ¥950
- ¥700



# 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	¥2,750
黒毛上カルビ <small>*塩・たれ・味噌 お選びください</small>	¥1,850
黒毛カルビ <small>*塩・たれ・味噌 お選びください</small>	¥1,600
黒毛ザブトン <small>*塩・たれ・味噌 お選びください</small>	¥2,600
黒毛上ロース <small>*塩・たれ・味噌 お選びください</small>	¥1,950

## 牛肉・その他

焼すき	
～県産たまごと一緒に～	¥2,100
厚切り牛タン	¥1,950
厚切りハラミ	¥1,750
ネギタン塩	¥1,500
ハラミ	¥1,050
有頭海老(3本)	¥1,200
追加有頭海老(1本)	¥400

## サラダ&島野菜

NAKAMAサラダ	¥980
10種の彩り焼き野菜	¥980
採れたて野菜のサンチュ	¥750
キムチ3種盛り合わせ	¥900
ナムル3種盛り合わせ	¥900

## 琉球一品料理

海ぶどう	¥800
もずく酢	¥500
島らっきょう	¥700
ジーマーミ豆腐	¥650

## スープ

カルビスープ(辛くないスープです)	¥850
ユッケジャンスープ	¥960
1辛・2辛・3辛より辛さをお選びください	
県産玉子のスープ～シママース仕上げ～	¥550

## ライス・麺

ライス(大)	¥330
ライス(中)	¥280
ライス(小)	¥220
カルビクッパ	¥980
ユッケジャンクッパ	¥1,100
1辛・2辛・3辛より辛さをお選びください	
ビビンバ	¥980
石焼きビビンバ	¥1,200
石垣牛の炙り肉寿司(三貫)	¥2,400
十一貫	¥800
石焼き担々麺	¥1,200
沖縄そばNAKAMAスタイル	¥860
島冷麺	¥980

## デザート

ブルーシールアイス(バニラ/シークワサー)	¥400
-----------------------	------



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

## 泡盛・古酒

おすすめ!! 恩納村の泡盛です!

萬座グリーン (25度、恩納酒蔵所・恩納村)	グラス ¥550	ボトル ¥3,000
萬座 古酒ブラック (40度、恩納酒蔵所・恩納村)	グラス ¥900	ボトル ¥5,500

## 生ビール

オリオンビール (中)	¥550
オリオンビール (特大)	¥1,050
オリオンビール (グラス)	¥380
オリオンクリアフリー (ノンアルコール)	¥440

## 瓶ビール&その他

キリン一番搾り	¥660
アサヒスーパードライ	¥660
菊の露シークワサースパークリング	¥850

## サワー

シークワサーサワー	¥550
レモンサワー	¥550
グレープフルーツサワー	¥550
さんぴんハイ	¥500
ウーロンハイ	¥500

## ウィスキー・ハイボール

山崎	¥1,950
◎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	¥660
コークハイボール	¥660
ジンジャーハイボール	¥660

## ワイン

グラスワイン(赤/白)	¥660
トンネル オブ エルムズ カベルネソーヴィニヨン(赤/ミディアム)	¥3,900
カーニヴォ カベルネソーヴィニヨン(赤/フルボディ)	¥5,280
トンネル オブ エルムズ シャルドネ (白/辛口)	¥3,900

## 果実酒

シークワサー梅酒	¥600
鶯宿梅 梅酒(おうしゅくばい)	¥600

◎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)。

菊乃露ブラウン (30度、菊乃露酒蔵・宮古島)	グラス ¥500	ボトル ¥2,800
残波ブラック (30度、比嘉酒造・読谷村)	グラス ¥500	ボトル ¥2,800
守禮(しゅれい) (30度、神村酒造・うるま市)	グラス ¥500	ボトル ¥2,800
残波 白 (25度、比嘉酒造・読谷村)	グラス ¥700	ボトル ¥3,900
まるた古酒 (30度、やんばる酒造・大宜見村)	グラス ¥750	ボトル ¥4,200
春雨カリー (30度、宮里酒造・那覇)	グラス ¥800	ボトル ¥4,500

ボトルの割りものをご用意しております。  
(ソーダ、デカンタウーロン茶、デカンタさんぴん茶) ¥600  
\*氷、お水は無料

## 日本酒

沖繩産の日本酒をご用意しております。	
黎明(れいめい)本醸造/辛口	グラス¥950/ボトル¥3,500
美ら酒(ちゅらさき)本醸造/辛口	ボトル¥4,500

## おすすめ!! ハブ酒

滋養強壮、肝臓強化、精力増強に効果! ¥800

## ソフトドリンク

マンゴージュース	¥500
パインジュース	¥500
シークワサージュース	¥500
アップルジュース	¥500
オレンジジュース	¥440
コーラ	¥440
ジンジャーエール	¥440
メロンソーダ	¥440
カルピス	¥440
さんぴん茶	¥400
ウーロン茶	¥400