



琉球焼肉なかま

NAKAMA

## コース

県産和牛&あぐー豚

琉球食べつくしコース 一人前 **¥4,800** (2人前より)

コムタンスープ / キムチ盛り / ナムル盛り / 焼き野菜 /  
厚タン1枚 / 県産和牛4種 / アグー豚4種 / 冷麺 (小) /  
ブルーシールアイス

極上部位使用!

NAKAMA 特選コース 一人前 **¥7,800** (2人前より)

コムタンスープ / キムチ盛り / ナムル盛り / 焼き野菜 /  
厚切り牛タン / 金アグー2点 / 上ロース / 上カルビ /  
シャトーブリアン / 焼きすき / 冷麺 (小) / ブルーシールアイス



## 盛り合わせ

あぐー豚三点盛り (160g) **¥1,200**

県産和牛 三点盛り (150g) **¥2,200**

NAKAMA 盛り (400g) **¥4,400**

県産和牛4種&あぐー豚4種



## 県産和牛

数量限定!! シャトーブリアン  
**¥2,800**

上カルビ (たれ / 塩)

**¥1,900**

カルビ (たれ / 塩)

**¥1,400**

特上シルクロースの焼きすき

~県産たまごで~ **¥2,200**

上ロース (たれ / 塩)

**¥1,800**

ロース (たれ / 塩)

**¥1,200**



## 金アグー

金アグーは「琉球在来豚アグー」の血統が50%以上で独自の配合飼料によって沖縄県内で飼育された豚です。味わいは柔らかくてジューシー、脂身がさっぱりしていてしつこくないのが特徴です。



厚切りヒレ ¥800

豚タン ¥600

ロース ¥800

肩ロース ¥800

バラ ¥800

豚トロ ¥600

ホホ ¥600

## 金アグーの 特徴

- 沖縄県金武町のバナシメジや酒粕を独自に配合し提供
- 柔らかくてジューシー
- 脂身がさっぱりしていて、しつこくない
- 肉のツヤが良く、豚特有の臭みが少ない
- アクが出にくい（旨味成分が逃げにくい）

## 牛タン・ハラミ

厚切り上タン（1枚） ¥700

※ネギ付きは+100円

上タン塩 ¥1,500

※ネギ付きは+100円

タン塩 ¥1,000

※ネギ付きは+100円

ハラミ（たれ/塩） ¥1,200



厚切り上タン



ハラミ（たれ）

## 県産和牛ホルモン

希少な沖縄県産和牛のホルモン。濃厚でありながらしつこくなく、濃厚な脂の旨味が特徴です。

ハツ（味噌/塩） ¥600

レバー（味噌/塩） ¥600

マルチョウ（味噌/塩） ¥800

ミックスホルモン（味噌/塩） ¥950



ミックスホルモン

## 一品料理

- 沖縄県産もずく酢 ¥450
- 韓国のり ¥200
- 海ぶどう ¥700
- ジーマーミ豆腐 ¥500
- シンシン炙りユッケ ¥950
- アゲ豚ソーセージ (1本) ¥750
- 豚足 ¥700
- やみつきダレのヒラヤーチー ¥800  
※ヒラヤーチー・・・沖縄風チヂミ



シンシン炙りユッケ



ヒラヤーチー

## 焼き野菜

- 県産野菜の盛り合わせ ¥600
- 恩納村名物!ジャンボしいたけ ¥500
- ニンニクホイル焼き ¥400
- やんばるキノコのアヒージョ ¥900  
(バケット付き)
- コーンバター ¥350



県産野菜盛り合わせ



やんばるきのこのアヒージョ

## サラダ

- NAKAMA サラダ ¥800
- 自家製シークワーサードレッシング
- 島豆腐のチョレギサラダ ¥800
- 紅芋サラダ ¥750
- サンチュ (自家製ピリ辛味噌付き) ¥500



島豆腐のチョレギサラダ



紅芋サラダ

## キムチ・ナムル

- キムチ各種 (オイキムチ/カクテキ/白菜) ¥400
- キムチ3種盛合せ ¥600
- ナムル各種 (豆もやし、青パパイヤ、小松菜) ¥450
- ナムル盛合せ ¥700



ナムル盛り合わせ

## お食事・麺

- 中ライス ¥250
- 大ライス ¥300
- 小ライス ¥200
- 石焼きビビンバ ¥950
- 沖縄地鶏だしの玉子クッパ ¥800
- ユッケジャンクッパ ¥950
- 沖縄特選玉子の TKG ¥350
- 冷麺 ¥850
- 冷麺 (小) ¥500
- 牛骨だしの沖縄そば ¥800
- アグー豚と大葉の塩焼きそば ¥850  
(イカ墨麺使用)



## スープ

- コムタンスープ ¥600
- 沖縄地鶏だしの玉子スープ ¥700
- ユッケジャンスープ ¥800

## デザート

- ブルーシールアイス (バニラ) ¥350
- ブルーシールアイス シャーベット ¥350



## 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
- ハイビスカスビア ¥700
- サッポロラガー (大瓶) ¥700
- オリオンクリアフリー (ノンアルコール) ¥400

## サワー

- レモンサワー ¥550
- グレープフルーツサワー ¥550
- WATTA シークワサーサワー ¥550
- WATTA パッションフルーツサワー ¥550
- WATTA パイナップルサワー ¥550
- ハイビスカスサワー ¥600
- さんぴんハイ ¥500
- ウーロンハイ ¥500

## ハイボール・ウイスキー

- ハイボール ¥550
- コークハイボール ¥550
- ジンジャーハイボール ¥550
- ハイビスカスハイボール ¥600
- 山崎 12年 (ロック/ソーダ/水割り) ¥1,800

## 果実酒・その他

- 菊の露シークワサースパークリング ¥850
- シークワサー梅酒 ¥500
- 鶯宿梅 梅酒 ¥500
- ドラゴンフルーツ梅酒 ¥600

## 日本酒

- 黎明 グラス (180ml) 本醸造 / 辛口 ¥950
- 黎明 (ボトル) ¥3,500
- 美ら酒 (ボトル) 本醸造 / 辛口 ¥4,500

## ワイン

- グラスワイン【赤】 ¥600
- グラスワイン【白】 ¥600
- 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) ¥4,800
- トンネル オブ エルムズ  
シャルドネ (白・辛口) ¥3,900

## ハブ酒

- 滋養強壮、肝臓強化、精力増強に効果!  
ハブ酒 ¥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
- オレンジジュース ¥500
- ハイビスカスオレンジ ¥550
- ハイビスカスマンゴー ¥550
- ハイビスカスパイン ¥550
- カルピス ¥400
- コーラ ¥400
- ジンジャーエール ¥400
- メロンソーダ ¥400
- ウーロン茶 ¥350
- さんぴん茶 ¥350

## デザート

- ブルーシールアイス (バニラ) ¥350
- ブルーシールアイス シャーベット ¥350

# 泡盛

NAKAMA 厳選の泡盛をお楽しみください。お好み等スタッフにご相談ください。

## 萬座 古酒 25度

(資) 恩納酒造所



恩納村の唯一の泡盛酒造、のど越しが良く濃厚で独特な甘味と上品な香ばしさがあります。

グラス ¥550 / ボトル ¥3,000

## 萬座ブラック 古酒 40度

(資) 恩納酒造所



濃厚で独特な甘味とキレのある喉越しが特徴、華やかな香りと芳醇で潤沢な味わい。

グラス ¥900 / ボトル ¥5,500

## 菊之露 ブラウン

菊之露酒造所



宮古島で長年地元の人に愛されてきた泡盛。南国的で豊潤な香味とコクのある味わいが特徴。

グラス ¥500 / ボトル ¥2,800

## 残波 黒

比嘉酒造



読谷の残波岬にちなんで名づけられた泡盛。黒麹のコクと風味を楽しめます。

グラス ¥550 / ボトル ¥2,800

## 守禮

神村酒造



うるま市石川。琉球の心をいつもまでも大切にしたいとの願いが込めて作られた泡盛。

グラス ¥500 / ボトル ¥2,800

## 残波 白

比嘉酒造



読谷。なめらかな口当たりでクセが無く初めての人でも飲みやすい泡盛です。

グラス ¥700 / ボトル ¥3,900

## まるた古酒

やんばる酒造



国頭郡大宜見村 沖縄の北部(やんばる)で殆ど消費されるので他には滅多に出回らない泡盛です。

グラス ¥750 / ボトル ¥4,500

## 春雨カーリー

宮里酒造



那覇市『カーリー』はめでたい、縁起が良いと言う意味、沖縄サミットにも提供された泡盛。

グラス ¥800 / ボトル ¥5,000

店頭販売しております。お買い求めご希望の方はお気軽にお声がけください。



焼肉にもしゃぶしゃぶにも



NAKAMA 特製

## シークワーサー ポン酢

770 円 (税込)

焼肉にもしゃぶしゃぶにも  
NAKAMA 特製 シークワーサーポン酢

NAKAMAグループは2015年、沖縄県北部・恩納村に1号・2号店をオープン。その後さらに恩納村に1店舗、那覇に3店舗、合計6店舗を沖縄県内に展開。グループで使用しているオリジナルの「シークワーサーポン酢」は爽やかな酸味の中にやや強めの甘みがあり、特徴的な味わいで人気です。しゃぶしゃぶはもちろん、焼肉・ホルモン焼きとも相性抜群です。

名称：味付けポン酢  
原材料名：醤油（国内製造）、砂糖、清酒、ワイン、シークワーサー果汁、本みりん、醸造酢、食塩、鯉節パウダー、（一部に小麦・大豆を含む）  
内容量：200ml  
賞味期限：1年  
保存方法：直射日光を避け、冷暗所で保存して下さい。  
栄養成分表示（100gあたり）：エネルギー：141kcal、たんぱく質：3.4g、脂質：0.0g、炭水化物：27.0g、食塩相当量：6.3g



黒糖蜜とマンゴ어의  
甘味を生かした



琉球焼肉 NAKAMA 特製

## 焼肉のたれ

770 円 (税込)

黒糖蜜とマンゴ어의甘味を生かした  
琉球焼肉 NAKAMA 焼肉のたれ

琉球焼肉 NAKAMA は2015年、沖縄県北部・恩納村に NAKAMA グループ 1号店としてオープン。沖縄県産食材をまるごと食べ尽くすという意味で名付けた「琉球焼肉」という独自のスタイルで地元食材にこだわった焼肉店。自慢の焼肉のたれは、黒糖・マンゴ어といった沖縄縁の材料を使用。濃厚な甘味・旨味がお肉をより美味しくしてくれます。

名称：焼肉のたれ  
原材料名：醤油（国内製造）、清酒、本みりん、黒糖蜜、マンゴ어ピューレ、砂糖、生姜、オニオンエキス、ごま油、ごま、生姜汁、レモン果汁、唐辛子 / 増粘剤（キサンタン）、香料、（一部に小麦・大豆・ごまを含む）  
内容量：200ml  
賞味期限：1年  
保存方法：直射日光を避け、冷暗所で保存して下さい。  
栄養成分表示（100gあたり）：エネルギー：144kcal、たんぱく質：3.6g、脂質：1.4g、炭水化物：23.7g、食塩相当量：5.6g

オンラインでも購入いただけます。  
右のQRコードから「NAKAMA SHOP」にお進みください。

