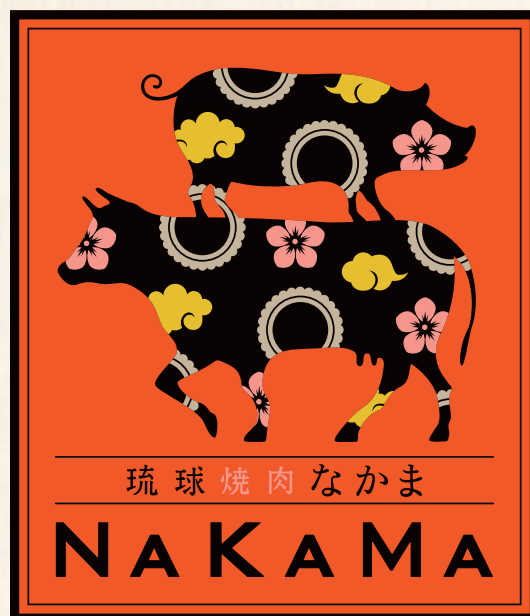




琉球焼肉なかま

NAKAMA

コース

県産和牛 & 金アゲ豚 琉球食べつくしコース

コムタンスープ / キムチ盛り / ナムル盛り / 本日の前菜 /
厚タン1枚 / 県産和牛4種 / 金アゲ豚4種 / 冷麺(小) /
ブルーシールアイス

¥4,800 (2人前より)

極上部位使用！ NAKAMA特選コース

コムタンスープ / キムチ盛り / ナムル盛り / 本日の前菜 /
厚切り牛タン / 金アゲ豚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

¥7,800 (2人前より)



県産和牛&金アゲ豚 琉球食べつくしコース(2人前)

盛り合わせ



NAKAMA 盛り(400g)

アゲ豚 三点盛り (160g)

¥1,400

県産和牛 三点盛 (150g)
(たれ/塩)

¥2,400

NAKAMA盛り
(県産和牛4種 & 金アゲ豚4種)

¥4,600

県産和牛



数量限定!!
シャトーブリアン

¥2,800



特上シルクロースの
焼きすき
～県産たまごで～

¥2,300



上ロース (たれ/塩)
¥1,900



ロース (たれ/塩)
¥1,300



上カルビ (たれ/塩)
¥1,900



カルビ (たれ/塩)
¥1,400

※表示価格は税込です。

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。



金アグー の 特徴

- 沖縄県金武町のブ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）

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

牛タン・ハラミ

厚切り上タン (1枚) ¥800
ネギ付きは +¥100

上タン塩 ¥1,600
ネギ付きは +¥100

タン塩 ¥1,000
ネギ付きは +¥100

タンシタ ¥700
※牛タンの下の部分でコリコリとした触感が楽しめます

ハラミ (たれ/塩) ¥1,300



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) ¥1,100



ミックスホルモン(味噌)

※表示価格は税込です。

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
県産和牛の炙りユッケ	¥1,800
アグー豚ソーセージ(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	



県産和牛の炙りユッケ



やみつきダレのヒラヤーチー

焼き野菜



県産野菜の盛り合わせ



恩納村名物!ジャンボしいたけ

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
コーンバター	¥350

サラダ

NAKAMAサラダ	¥800
～県産鶏ハムと海ぶどう、シークワサードレッシングで～	
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



ナムル盛合せ

キムチ各種 (キュウリ/大根/白菜)	¥400	ナムル各種 (豆もやし/青パパイヤ/小松菜)	¥450
キムチ3種盛合せ	¥600	ナムル盛合せ	¥700

お食事・麺



冷麺



石焼ビビンバ

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

辛さをお選びください

1辛 / 2辛 / 3辛

沖縄特選玉子のTKG ¥350

～フコイダン(海藻類から採れる食物繊維)で
飼育された健康たまご使用～

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
(牛骨の白濁スープ)

沖縄地鶏だしの玉子スープ ¥700

ユッケジャンスープ ¥800

辛さをお選びください

1辛 / 2辛 / 3辛



ユッケジャンスープ



玉子スープ

デザート

ブルーシールアイス ¥350
(バニラ)

ブルーシールアイス ¥350
シャーベット

※表示価格は税込です。

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 (中瓶)	¥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
さんびんハイ	¥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リング	¥850
シークワサー梅酒	¥500
鶯宿梅 (おうしゅくばい) 梅酒	¥500
ドラゴンフルーツ梅酒	¥600

日本酒

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

ワイン

グラスワイン【赤】	¥600
グラスワイン【白】	¥600
ベリンジャー 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
ベリンジャー シャルドネ (白・辛口)	¥3,900

※別途ワインリストをご用意しております

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
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
さんびん茶	¥350

※表示価格は税込です。

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



焼肉にもしゃぶしゃぶにも

NAKAMA 特製 シークワサー ポン酢

焼肉にもしゃぶしゃぶにも

NAKAMA特製 シークワサーポン酢 ¥770 (税込)

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店舗を沖縄県内にて展開。グループで使用しているオリジナルの「シークワサーポン酢」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、シークワサー果汁、本みりん、醸造酢、食塩、経節パウダー、（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



黒糖蜜とマンゴーの甘味を生かした

琉球焼肉 NAKAMA 特製

焼肉のたれ

黒糖蜜とマンゴーの甘味を生かした

琉球焼肉NAKAMA 焼肉のたれ ¥770 (税込)

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い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・マンゴー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、マンゴーピューレ、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。

