

琉球焼肉とは

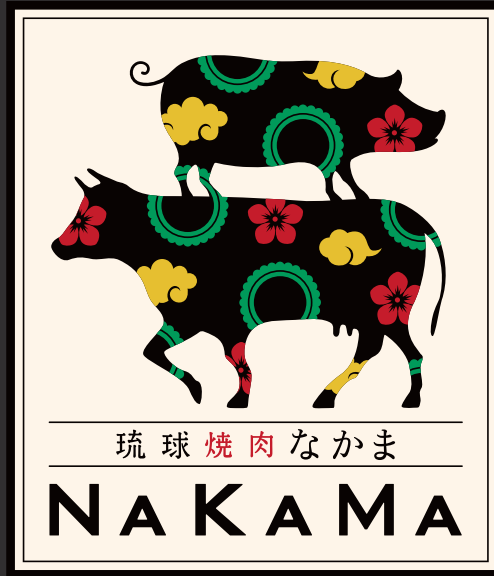
“沖縄をまるごと味わう焼肉”

石垣牛・あぐー豚・やんばる地鶏など、沖縄が誇るブランド肉を中心に、その日の仕入れで最も良いものだけをご提供。さらに、やんばるの島野菜や沖縄食材、自家製だれ、の逸品に至るまですべてに沖縄の魅力を詰め込みました。ただの焼肉ではなく、沖縄を五感で楽しむ「琉球焼肉」スタイル。

Ryukyu Yakiniku is a dining experience that captures the essence of Okinawa.

We serve carefully selected Okinawan branded meats such as Ishigaki Beef, Agu Pork, and Yanbaru Chicken, along with fresh local ingredients and house-made sauces.

Every detail reflects the spirit of Okinawa, offering a yakiniku experience to enjoy with all five senses.



4つのこだわり

Our Four Commitments

01 肉 Meat

“沖縄でしか味わえない、特別な一皿”
“Exceptional flavors found only in Okinawa.”

希少な一頭買いの石垣牛をはじめ、旨みあふれるあぐー豚、やんばる地鶏など厳選した県産ブランド肉を取り揃えています。

We offer carefully selected Okinawan branded meats, including Ishigaki Beef, Agu Pork, and Yanbaru Chicken.

02 地産地消 Local Ingredients

“南国の恵みと生産者の思い”
“Okinawa’s bounty and the passion of local producers.”

海ぶどうやもずく、島野菜、沖縄県産の卵など焼肉を引き立てる多彩な沖縄食材をご用意。生産者の想いが詰まった旬の味をお楽しみください。

Fresh Okinawan ingredients such as sea grapes, mozuku seaweed, island-grown vegetables, and local eggs, celebrating Okinawa's natural bounty.

03 たれ Sauces

“沖縄の風味が肉の旨さを引き立てる”
“Okinawan flavors that bring out the best in the meat.”

黒糖やマンゴーを使った濃厚だれ、ゴーヤと青パイヤの塩だれ、シークワサーの爽やかなボン酢など、ここでしか味わえない自家製だれをご用意しています。

Original sauces crafted with Okinawan ingredients, including shikuwasa citrus and brown sugar, enhancing the natural flavor of the meat.

04 やちむん Yachimun Pottery

“料理を彩る沖縄の伝統”
“Okinawan tradition that enhances every dish.”

器には沖縄の焼き物「やちむん」や「赤瓦」を使用。味だけでなく、見た目からも沖縄を感じていただけます。

Each dish is served on traditional Okinawan Yachimun pottery, reflecting Okinawa’s rich craftsmanship and culture.

当店人気 No.1

沖縄の肉全部乗せ！



2人前 | 2 servings

特選NAKAMA盛り

(石垣牛4種 + あぐー豚4種 + やんばる若鳥2種)

NAKAMA Premium Combo

(4 Kinds Assorted Ishigaki Beef & Agu Pork, 2 Kinds Yanbaru Chicken)

2人前 ¥6,800 (¥7,480 税込)
2 servings

3人前 ¥10,200 (¥11,220 税込)
3 servings

コスパ最強！ あぐー豚盛り合わせ



2人前 | 2 servings

あぐー豚4点盛り

4 kinds Assorted
Agu Pork

2人前 ¥2,800 (¥3,080 税込)
2 servings

3人前 ¥4,200 (¥4,620 税込)
3 servings



2人前 | 2 servings

あぐー豚6点盛り

6 kinds Assorted
Agu Pork

2人前 ¥4,200 (¥4,620 税込)
2 servings

3人前 ¥6,300 (¥6,930 税込)
3 servings



迷ったらこれで間違いなし！沖縄を丸ごと食べつくせ！

コース人気 No.1



2人前 | 2 servings

石垣牛&あぐー豚 特選食べつくしコース

Ishigaki Beef & Agu Pork Premium Tasting Course

1人前

(per person)

¥6,000 (¥6,600 税込)

キムチ / もずく / ナムル / アーサー汁 / タン塩 / あぐー豚4種 / 石垣牛4種 / やんばる若鶏2種 / 牛タンカレー / ブルーシールアイス

Kimchi, Okinawan mozuku seaweed, Namul (seasoned vegetables), Aosa seaweed soup, salted beef tongue, 4 kinds of Agu pork, 4 kinds of Ishigaki beef, 2 kinds of Yanbaru chicken, beef tongue curry, and Blue Seal ice cream.

コースは2人前からご注文いただけます
Courses are available for order starting from 2 persons.



1 頭買いの本領発揮！



2人前 | 2 servings

石垣牛1頭買い！ 極上石垣牛満喫コース

Ishigaki Beef Premium Course

1人前

(per person)

¥9,600

(¥10,560 税込)

キムチ / もずく / ナムル / アーサー汁 / タン塩 / 石垣牛5種 / 牛タンカレー / ブルーシールアイス

Kimchi, Okinawan mozuku seaweed, namul (seasoned vegetables), Aosa seaweed soup, salted beef tongue, 5 kinds of Ishigaki beef, beef tongue curry, and Blue Seal ice cream.

コースは2人前からご注文いただけます
Courses are available for order starting from 2 persons.



あぐー豚好き必見！

2人前 | 2 servings

人気部位使用！ あぐー豚満喫コース

Agu Pork Premium Course Featuring Popular Cuts

1人前

(per person)

¥4,800

(¥5,280 税込)

キムチ / もずく / ナムル / アーサー汁 / タン塩 / あぐー豚7種 / 牛タンカレー / ブルーシールアイス

Kimchi, Okinawan mozuku seaweed, namul (seasoned vegetables), Aosa seaweed soup, salted beef tongue, 7 kinds of Agu pork, beef tongue curry, and Blue Seal ice cream.

コースは2人前からご注文いただけます
Courses are available for order starting from 2 persons.



ISHIGAKI BEEF



特上ロースの10秒ステーキ
10-Second Steak (Premium Loin)

¥3,800 (¥4,180 税込)

特上ロースの焼きすき
～県産たまごで～

Premium Loin Sukiyaki
with Local Egg

¥3,900 (¥4,290 税込)



特上ロースの焼きしゃぶ
～シークワサーポン酢で～

Premium Loin Yaki-Shabu
with Shikuwasa Ponzu

¥3,900 (¥4,290 税込)

一頭買い
石垣牛

石垣牛4点盛り

(上カルビ+上ロース+特選部位2種)

4 kinds Assorted Ishigaki Beef
(Special Kalbi, Special Loin, 2 Special Cuts)

2人前 ¥3,200 (¥3,520 税込)
2 servings

3人前 ¥4,800 (¥5,280 税込)
3 servings



2人前 | 2 servings

石垣牛6点盛り

(特上ロース+上カルビ+上ロース+厳選赤身+特選部位2種)

6 kinds Assorted Ishigaki Beef
(Premium Loin, Special Kalbi, Special Loin, Premium Lean Beef, 2 Special Cuts)

2人前 ¥7,600 (¥8,360 税込)
2 servings

3人前 ¥11,400 (¥12,540 税込)
3 servings



2人前 | 2 servings



数量限定! シャトーブリアン ¥6,000
Limited Quantity! Chateaubriand (¥6,600 税込)

・上ロース ¥2,400 (¥2,640 税込)
Special Loin

・上カルビ ¥2,400 (¥2,640 税込)
Special Kalbi

・厳選赤身肉 ¥1,800 (¥1,980 税込)
Premium Lean Beef



あぐー豚

- ・厚切りヒレ Thick Sliced Pork Tenderloin ¥1,200 (¥1,320 税込)
- ・ロース Pork Loin ¥1,300 (¥1,430 税込)
- ・肩ロース Pork Shoulder Loin ¥1,300 (¥1,430 税込)
- ・バラ Pork Belly ¥1,300 (¥1,430 税込)
- ・豚トロ Pork Neck ¥1,000 (¥1,100 税込)
- ・豚タン Pork Tongue ¥850 (¥935 税込)
- ・ホホ Pork Cheek ¥850 (¥935 税込)

あぐー豚の特徴

- ☑ きめ細かい肉質と脂身と赤身の絶妙なバランス
- ☑ 赤身はしっかりと柔らかく、ほどよい弾力
- ☑ 脂身は甘みと深いコク
- ☑ 口の中でとろけるようななめらかさ
- ☑ 旨味の余韻が広がる上質な味わい

あぐー豚の由来

あぐー豚は沖縄固有の在来種で、その名は古語「阿古（あぐー）」に由来します。阿古は沖縄方言で「怪物」や「化け物」を意味し、一般的な豚とは異なる外見からそう呼ばれるようになりました。



牛タン・ハラミ



NAKAMAのタン塩
Beef Tongue

¥2,000 (¥2,200 税込)



特選ハラミ

塩 OR タレ

Special Outside Skirt
(Sauce or Salt)

¥1,800 (¥1,980 税込)

数量
限定

特上霜降り厚切り牛タン

タンの根元を使用しており 1本から2人前しか取れない貴重な部位です!

Limited Quantity! Premium Thick-Cut Marbled Beef Tongue

Crafted from the prized base of the beef tongue,
this exceptionally rare cut yields only two servings per tongue.

¥2,800
(¥3,080 税込)

・あぐー豚ソーセージ 1P ¥750 (¥825 税込)
Agu Pork Sausage

・やんばる若鳥(もも) ¥750 (¥825 税込)
Yanbaru Chicken Thigh

・やんばる若鳥(せせり) ¥750 (¥825 税込)
Yanbaru Chicken Neck Meat



石垣牛
ホルモン

希少な石垣牛のホルモン。
濃厚でありながらしつこくない、
濃厚な脂の旨味が特徴です。

- ・牛ハツ(心臓) Harts ¥800 (¥880 税込)
- ・シマチョウ(大腸) Shimacho(Large intestins) ¥900 (¥990 税込)
- ・マルチョウ(小腸) Marucho(Small intestine) ¥1,000 (¥1,100 税込)

塩 OR 味噌 をお選びください | Please choose between salt or miso

■ 焼き野菜

- 県産野菜の盛り合わせ Assorted Vegetable from Okinawa ¥800 (¥880 税込)
- ジャンボしいたけ Jumbo Shitake Mushroom ¥550 (¥605 税込)
- ニンニクホイル焼き Roasted Garlic with sesame oil ¥450 (¥495 税込)
- コーンバター Corn Butter ¥400 (¥440 税込)



■ サラダ

- 海ぶどう入り、NAKAMAサラダ ~自家製シークワーサードレッシング~ NAKAMA Salad -With Sea grapes& Shikwasa Dressing- ¥900 (¥990 税込)
- 島豆腐のチョレギサラダ Korean-style Tofu Choregi Salad ¥900 (¥990 税込)
- サンチュ Sangchu (Lettuce Wraps) ¥700 (¥770 税込)

■ 一品料理

キムチ3種盛合せ
3 kinds Assorted Kimchi

¥900
(¥990 税込)

大根の甘酢漬け〜シークワーサー風味〜
Sweet & Sour Pickled Daikon
~Shikuwasa Flavor~

¥550
(¥605 税込)

白菜キムチ
Napa Cabbage Kimchi

¥600
(¥660 税込)

韓国のり
Korean Nori (Dried Seaweed)

¥200
(¥220 税込)

カクテキ (大根キムチ)
Kkakdugi (Radish Kimchi)

¥600
(¥660 税込)

石垣牛の炙りユッケ
Seared Ishigaki Beef Yukhoe

¥2,100
(¥2,310 税込)

オイキムチ (きゅうりのキムチ)
Cucumber Kimchi

¥600
(¥660 税込)

石垣牛の炙り肉寿司 (2貫)
Seared Ishigaki Beef Sushi (2 Pieces)

¥1,800
(¥1,980 税込)

ナムル盛合せ
Assorted Namul

¥880
(¥968 税込)

沖縄もずく
Mozuku Seaweed from Okinawa

¥450
(¥495 税込)

もやしナムル
Bean Sprout Namul

¥550
(¥605 税込)

海ぶどう
Umibudou (sea Grapes)

¥850
(¥935 税込)

小松菜ナムル
Komatsuna Namul

¥550
(¥605 税込)

ジーマーミー豆腐 (ピーナッツ豆腐)
Jimami Tofu (Peanut Tofu)

¥550
(¥605 税込)



■ お食事・麺

中ライス
Rice (Medium)

¥280
(¥308 税込)

県産たまごのクッパ
Kuppa with Local Egg

¥900
(¥990 税込)

大ライス
Rice (Large)

¥330
(¥363 税込)

ユッケジャンクッパ
Yukgaejang Kuppa

¥1,050
(¥1,155 税込)

小ライス
Rice (Small)

¥220
(¥242 税込)

県産玉子のTKG
Rice with Special Egg from Okinawa

¥400
(¥440 税込)

石焼きビビンバ
Stone Roaster Bibimbap

¥1,100
(¥1,210 税込)

冷麺
Korean Cold Noodle

¥950
(¥1,045 税込)

焼肉屋の賄い牛タンカレー
Yakiniku Restaurant's Beef Tongue Curry

¥900
(¥990 税込)

沖縄そば
Okinawa Soba

¥900
(¥990 税込)



県産玉子のTKG
Rice with Special Egg
from Okinawa

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を使用し、醤油と焼肉のたれをブレンドした特製醤油でお召上がりいただきます。

Made with healthy eggs from hens raised on a fucoidan-rich diet (a dietary fiber derived from seaweed). Enjoy with our special soy sauce blended with yakiniku sauce.

■ スープ

アーサー汁 (あおさ汁)
Aosa Seaweed Soup

¥700
(¥770 税込)

沖縄県産玉子スープ
Local Egg Soup

¥800
(¥880 税込)

ユッケジャンスープ
Yukgaejang Soup

¥900
(¥990 税込)



■ デザート

ブルーシールアイス
Blue Seal Ice Cream

¥350
(¥385 税込)

コーヒーゼリー (沖縄35コーヒー使用)
Coffee Jelly (Made with Okinawa 35 Coffee)

¥350
(¥385 税込)



ビール

オリオン生ビール (中) Orion Draft Beer (M)	¥600 (¥660 税込)
オリオン生ビール (特大) Orion Draft Beer (L)	¥1,100 (¥1,210 税込)
オリオン生ビール (グラス) Orion Draft Beer (S)	¥440 (¥484 税込)
サッポロラガー赤星 (中瓶) Sapporo Lager (bottle/500ml)	¥800 (¥880 税込)
オリオンクリアフリー ノンアルコールビール Orion Clear Free (Non-Alcoholic Beer)	¥500 (¥550 税込)

サワー

レモンサワー Lemon Sour	¥550 (¥605 税込)
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	¥550 (¥605 税込)
WATTAシークワーサーサワー WATTA Shikuwasa Sour	¥550 (¥605 税込)
WATTAパッションフルーツサワー WATTA Passion Fruit Sour	¥550 (¥605 税込)
WATTAパイナップルサワー WATTA Pineapple Sour	¥550 (¥605 税込)
ハイビスカスサワー Hibiscus Sour	¥600 (¥660 税込)
さんぴんハイ Sanpin Tea High	¥500 (¥550 税込)
ウーロンハイ Oolong Tea High	¥500 (¥550 税込)

ハイボール・ウイスキー

ハイボール(KIRIN 陸) Highball (KIRIN RIKU)	¥550 (¥605 税込)
ジンジャーハイボール(KIRIN 陸) Ginger Highball (KIRIN RIKU)	¥550 (¥605 税込)
コークハイボール(KIRIN 陸) Coke Highball (KIRIN RIKU)	¥550 (¥605 税込)
沖縄ウイスキー 龍虎 Ryuko Okinawa Premium Wiskey	¥1,000 (¥1,100 税込)
山崎12年 Yamazaki 12 Year	¥2,400 (¥2,640 税込)

龍虎、山崎 12 年はお好みの飲み方でお楽しみください
Please enjoy Ryuko and Yamazaki 12 Year in your preferred style

ハブ酒

滋養強壮、肝臓強化、精力増強に効果!

Effective for vitality, liver support, and stamina boost!

ハブ酒(ショットグラスでの提供) Habu Snake Sake	¥800 (¥880 税込)
Double H(ハブ&ハーブ) Habu Herb	¥700 (¥770 税込)

ロック OR ソーダ OR 水割り

(Served on the Rocks, with Soda, or with Water)

ワイン

グラスワイン (赤 OR 白) Glass Wine (Red or White)	¥700 (¥770 税込)
ベリンジャーカベルネ カベルネソーヴィニヨン (赤・ミディアム) Beringer Cabernet Sauvignon (Red, Medium Body)	¥3,900 (¥4,290 税込)
カーニヴォ カベルネソーヴィニヨン (赤・フルボディ) Carnivor Cabernet Sauvignon (Red, Full Body)	¥4,800 (¥5,280 税込)
ベリンジャー シャルドネ (白・辛口) Beringer Chardonnay (White, Dry)	¥3,900 (¥4,290 税込)

果実酒・その他

シークワーサー梅酒 Shikuwasa Umeshu (Plum wine)	¥600 (¥660 税込)
タンカン梅酒 Tankan Umeshu (Plum Wine)	¥650 (¥715 税込)
龍泉黒糖梅酒 Ryusen Brown Sugar Umeshu (Plum Wine)	¥700 (¥770 税込)
マンゴー梅酒 Mango Umeshu (Plum Wine)	¥700 (¥770 税込)
鶯宿梅(おうしゅくばい)梅酒 Plum Wine	¥500 (¥550 税込)

ソフトドリンク

マンゴージュース Mango Juice	¥500 (¥550 税込)
パイナップルジュース Pineapple Juice	¥500 (¥550 税込)
シークワーサージュース Shikuwasa Juice	¥500 (¥550 税込)
オレンジジュース Orange Juice	¥500 (¥550 税込)
ハイビスカスオレンジ Hibiscus Orange	¥550 (¥605 税込)
ハイビスカスマンゴー Hibiscus Mango	¥550 (¥605 税込)
ハイビスカスパイン Hibiscus Pineapple	¥550 (¥605 税込)
カルピス Calpis	¥400 (¥440 税込)
コーラ Coca-Cola	¥400 (¥440 税込)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥400 (¥440 税込)
メロンソーダ Melon Soda	¥400 (¥440 税込)
ウーロン茶 Oolong Tea	¥350 (¥385 税込)
さんぴん茶 Sanpin Tea (Jasmin Tea)	¥350 (¥385 税込)

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

Manza Koshu 25%

酒造所：(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あります。

Produced by the only Awamori distillery in Onna Village. Smooth and rich, with a unique sweetness and refined toasty aroma.



グラス

¥550
(¥605 税込)

ボトル

¥3,000
(¥3,300 税込)

萬座ブラック 古酒40度

Manza Black Koshu 40%

酒造所：(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。

Rich and distinctive with a bold sweetness and a sharp, clean finish. Offers a floral aroma and a full, luxurious flavor.



グラス

¥900
(¥990 税込)

ボトル

¥6,000
(¥6,600 税込)

咲元25度

Sakimoto 25%

酒造所：咲元酒造

首里の伝統を受け継ぐ、力強い香りと濃厚な味わい。後味はすっきり華やかな泡盛です。

Crafted in the tradition of Shuri, this awamori offers a bold aroma and rich, full-bodied flavor, with a clean and elegant finish.



グラス

¥550
(¥605 税込)

ボトル

¥3,000
(¥3,300 税込)

まるた古酒

Maruta Koshu 30%

酒造所：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。

A rare Awamori from Ōgimi Village in the lush Yanbaru region of northern Okinawa. Mostly consumed locally, it is seldom seen outside the area.



グラス

¥800
(¥880 税込)

ボトル

¥5,000
(¥5,500 税込)

残波 黒

Zanpa Black 30%

酒造所：比嘉酒造

読谷村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。

Produced by the only Awamori distillery in Onna Village. Smooth and rich, with a unique sweetness and refined toasty aroma.



グラス

¥550
(¥605 税込)

ボトル

¥3,000
(¥3,300 税込)

残波 白

Zanpa White 25%

酒造所：比嘉酒造

読谷村で造られた、まろやかで飲みやすい泡盛。泡盛初心者にもおすすめの本一です。

A smooth and mellow Awamori from Yomitan Village, easy to drink and perfect for first-time Awamori drinkers.



グラス

¥770
(¥847 税込)

ボトル

¥4,200
(¥4,620 税込)

焼酎

黒霧島（芋焼酎）
Kurokirishima (Imo Shochu)

¥600
(¥660 税込)

いちちこ（麦焼酎）
Iichiko (Mugi Shochu)

¥600
(¥660 税込)