

沖縄の県民食「骨汁」は、出汁を一口するごとに胃腸に染み、骨の周りにあるお肉とライスが相性抜群！
ランチをつけたいときにおススメです。

骨汁

ほねじる



骨汁追麺 200円



骨汁定食 980円

骨汁ハーフ 830円

赤骨汁

骨汁を旨辛く韓国風アレンジ。
当店が発祥商品のため全国探しても当店のみ。
骨汁を食べたことのある人に一度は口にしてほしい



赤骨汁定食 1180円

赤骨汁ハーフ 1000円

辛さ増し 150円 / 辛さ増し増し 300円

骨汁追麺 200円

⑧ 宮良そば

新商品

黒骨汁定食

¥1,080- / ハーフサイズ
¥880-



おすすめ

骨汁追麺200円

通常の骨汁をにんにく醤油ベースに仕上げました。焦がしニンニクの香味油でコクを加え、フィフアチの風味がお口全体に広がるパンチの効いた濃いめの味です。♫の追麺がおすすめです。

八宮良そば

八重山そば

八重山の伝統そば。
細切り豚肉と細切りかまぼこが特徴。
具材を醤油ベースで優しい味に仕上げました。

大 1080円 中 930円 小 720円



肉盛りそば

豚赤肉・三枚肉・本ソーキ・ていびち
お肉のカルテットが旨さを引き立てる!

おすすめ 大のみ 1390円
肉盛り盛りそば 1990円



沖縄そば

王道の沖縄そばといえばこの商品!
当店の三枚肉は、沖縄のお酒「泡盛」で煮込んで
おり、柔らかく甘めの味に仕上げております。

大 1200円 中 960円 小 760円



本ソーキそば

老若男女に大人気のソーキそば。
骨の周りにお肉を噛みしめると肉の旨味が
口の中に広がります。

大 1260円 中 980円 小 780円



ていびちそば

大 1,400円 中 1100円 小 830円

沖縄の郷土料理てびち(豚足)は
そばの中で1番のボリュームです!
プルプル食感の豚の皮にはコラーゲンたっぷり。
美容にも効果が期待できます。



八 宮良そば



山羊そば

大 1780円
中 1680円
小 1380円

宇那志豆腐の



ゆし豆腐そば

大 1200円
中 960円
小 760円



野菜そば

大 1230円
中 980円
小 780円



旨肉野菜そば

大 1320円
中 1050円
小 840円



お子様そば

小のみ
650円
※小学生までが対象です。



素そば

大 750円
中 650円
小 550円



ミニそば 無料

※小学生以下のお子様対象商品です

定食メニュー

豆腐好きにおすすめ!



豆腐千チャンプルー定食
980円



野菜炒め定食
980円



ていびち煮付け定食
1100円



煮付け定食
1080円



レバニラ炒め定食 960円



しょうが焼き定食 1000円



唐揚げ定食 980円

夜限定
定食メニュー



山羊汁定食 1680円

単品メニュー



ジューシー **240円**



半ジューシー **120円**



いなり2個 **240円**



いなり1個 **120円**



三枚肉めし **250円**



旨肉めし **230円**



八重山めし **280円**



ソーキめし **280円**



ライス **100円**



ていびち **260円**



本ソーキ **190円**



三枚肉 **160円**



ぜんざい

【大】550円 【小】450円



かき氷 **400円**

(いちご / メロン / ブルーハワイ)



オリオンビール
(瓶) **580円**

TAKE
OUT

お持ち帰りできます