

★ ANGUS BEEF STEAK ★

# アンガス牛 ステーキ御膳



 オーストラリア産  
牛肉使用

ステーキ180g・  
ご飯・味噌汁・お漬物

2,475円(税込) 単品 2,200円(税込)



食物アレルギーをお持ちのお客様へ  
特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係りの者にお尋ねください。



当店で使用しているお米は、全て国産です。  
本掲示物は農林水産省の指導により、米トレーサビリティ制度に基づくものです。

おすすめ!



## 玻名城本ソーキそば御膳

炙り本ソーキ・ジューシー・沖縄小鉢2種・お漬物 [国産豚肉使用]

1,980円(税込)

玻名城本ソーキそば [国産豚肉使用] 1,540円(税込) | 三枚肉そば [国産豚肉使用]

1,210円(税込)



## 紅豚ロースカツ御膳

ご飯・味噌汁・お漬物 [国産豚肉使用]

1,870円(税込)



当店で使用しているお米は、全て国産米です。  
本掲事物は農林水産省の指導により、米トレーサビリティ制度に基づくものです。

食物アレルギーをお持ちのお客様、特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係の者にお尋ねください。



## 稲庭風うどんと海鮮“海ぶどう”丼

もずくの掻き揚げ・長芋とろろ・小鉢付き

1,820円(税込)



## タコライスカレー

～オニオンリングフライ添え～

スープ付

1,650円(税込)



## あぐーバーガー

フライドポテト・本日のスープ

【国産豚肉使用】

1,540円(税込)



## あぐー豚ハンバーグオニオンソース

ライス・スープ・サラダ 【国産豚肉使用】

1,980円(税込)

## 紅豚ロースカツカレー

サラダセット 【国産豚肉使用】

1,870円(税込)

【単品】

1,650円(税込)



## オリジナルビーフカレーサラダセット

【アメリカ産牛肉使用】

1,430円(税込) 【単品】 1,210円(税込)

※当店で使用しているお米は国産米です。

# おすすめの1品おつまみ



チーズのような下触りが絶品です!

豆腐よう

770円(税込)



泡盛と相性抜群!

島ラッキョ浅漬け

660円(税込)



栄養満点!

沖縄太もずく酢

350円(税込)



シークワサー風味のポン酢で召し上がれ。

やんばる若鶏の竜田揚げ

990円(税込)



プチプチ食感がたまらない!

海ぶどう

770円(税込)



国産豚肉使用

外はカリッ、中はしっとりビールとの相性バツグン!

足てびち(豚足)の唐揚げ

2個 550円(税込)



昔ながらの素朴な味

ソーメンチャンプルー

980円(税込)



香ばしいスーチカーを沖縄辛みそで!

炙りスーチカー(豚塩漬)辛みそ添え

990円(税込)



沖縄定番!

ポークと玉子

550円(税込)

おすすめ1

MENU  
★OSUSUME MENU★



あぐー豚バラ肉をさっぱりヘルシーサラダへ

“あぐー豚”しゃぶしゃぶサラダ 1,210円(税込)

おすすめ2

MENU  
★OSUSUME MENU★



甘みと旨みが抜群です。

あぐー餃子 880円(税込)

おすすめ3

MENU  
★OSUSUME MENU★



もはや定番!

ゴーヤーちゃんぷる 990円(税込)



タコの唐揚げ 880円(税込)



もすぐ搔揚げ・魚てんぷら・烏賊天ぷら

沖縄風天ぷらを是非ご賞味ください。

沖縄天ぷら盛り合わせ 1,100円(税込)

# LUNCH SWEETS

ロールケーキと  
ブルーシールアイスクリーム

660円(税込)



黒糖葛餅と  
沖縄ぜんざいのパルフェ

700円(税込)



黒糖アイスとフレンチトースト  
キャラメルソース

660円(税込)



## 食後のおすすめメニュー

食後にいかがですか？



デザートセット(コーヒー or 紅茶付)  
550円(税込)



ブルーシールアイスクリーム  
440円(税込)

食事をされた方限定

[ランチタイム限定価格]

ホットコーヒー

220円(税込)

