

## 琉球御膳

ソーキ、ゴーヤチャンプルー、  
沖縄そばなど琉球料理が  
一度に楽しめる一品です。

ご飯・沖縄そば付

2,200円 +770円



## ゴーヤ チャンプルー定食

沖縄定番の郷土料理。  
苦味を抑えたゴーヤと沖縄独特の  
豆腐「島豆腐」を使用した  
炒め料理となっています。

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,650円



## 沖縄そば御膳

ソーキ、テビチ、三枚肉が入り  
一度に3種類を楽しむ一品です。

じゅーしー・小鉢・香物付

1,650円



□(白枠内)に表記されている金額は、食事付きのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

当レストランのご飯は国産米を使用しております。表示金額は税込み価格です。

## やんばる鶏と島豚の 鉄板焼き

肉質が柔らかく、旨味のある2種の沖縄県産肉。  
肉本来の味を楽しんだ後、  
旨辛の醤油ダレ、山葵でお楽しみ下さい。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,250円 +820円



## 冷やし中華

9種類の具材を使用した  
夏メニュー定番の冷やし中華です。  
酸味の効いた醤油だれと濃厚な胡麻だれ  
それぞれの味わいをお楽しみください。

1,925円 +495円



## ポーク玉子定食

沖縄のソウルフードと言われるスパムと  
玉子焼きの沖縄名物の定食です。

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,865円 +435円



□(白枠内)に表記されている金額は、食事付きのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

当レストランのご飯は国産米を使用しております。 表示金額は税込み価格です。



ガーリックソース  
or  
デミグラスソース

### サーロインステーキ

穀物飼料を主として育ったブラックアンガス牛は柔らかな食感と赤身本来の旨み特徴です。200gとボリュームも満点なステーキを2種のお好みソースからお選びいただきご賞味ください。

サラダ・スープ・ライス付

4,500円 +3,070円

### 天婦羅そば(温・冷)

弾力ある食感の良い海老の天婦羅と、出汁の効いた甘みのあるつゆでお蕎麦をお楽しみ下さい。

稲荷寿司付  
温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

2,140円 +710円



### ビーフカレー

ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたPGMオリジナルのビーフカレーです。

サラダ付

1,650円



### 石焼麻婆豆腐

豆腐を一丁まるごと使った麻婆豆腐です。器を石鍋にする事で、最後まで温かくお召し上がりいただけます。

ご飯・スープ・ザーサイ・花巻付

1,890円 +460円



□(白枠内)に表記されている金額は、食事付きのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

当レストランのご飯は国産米を使用しております。表示金額は税込み価格です。



### 粗挽きハンバーグ

粗挽き肉を使用し肉感にこだわったPGMオリジナルのハンバーグです。デミグラスソースでお召し上がり下さい。

ライスorパン・サラダ・スープ付

2,300円 +870円

### ペスカトーレ

ムール貝、帆立、海老、イカなどの魚介類を贅沢に使用したペスカトーレです。

サラダ・スープ付

1,980円 +550円



### 担担麺

ゴマの風味が効いた、味よし、香りよしの自慢の逸品です。

ご飯・ザーサイ・杏仁豆腐付

1,870円 +440円

### 海老フライ

原料にはクルマエビ科天然海老を使用し、昔ながらの洋食屋メニューを再現しました。海老本来の甘みと弾力ある食感を2種のソースでお楽しみ下さい。

ライス・スープ付

1,980円 +550円



□(白枠内)に表記されている金額は、食事付きのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

当レストランのご飯は国産米を使用しております。表示金額は税込み価格です。



### 沖縄料理3点盛り

「島らっきょう」、「海ぶどう」、「グルメンの南蛮漬け」  
沖縄食材を使用したおつまみです。

1,540円

### 炙りソーキ

甘めの醤油ダレで柔らかく煮込んだソーキを炙り、  
香ばしく仕上げた一品です。

1,320円



### グルメン唐揚げ

県魚のグルメンのから揚げ。  
特製ソースでお召し上がりください。

1,100円

### ソーめんちゃんぶるー

湯がいたそうめんをツナと炒めた  
沖縄の郷土料理です。

880円



中身のピリ辛味噌炒め 1,100円

ガーリックシュリンプ 1,100円

フィッシュ&チップス 880円

島豆腐のサラダ 1,100円

海ぶどう 660円