

沖縄そば (Soup noodle OKINAWA style)



揚げたて
古宇利島の
海で採れた
もずく天ぷら

古宇利島そば
平田さん家のもずく
天ぷらセット

A Soup noodles KOURI style + Seaweed tempura
古宇利 式汤面+紫菜天妇罗
국수 KOURI풍+미역튀김 **1100yen**



豚肉と昆布
お野菜の入った
沖縄風炊き込みご飯

古宇利島そば
沖縄炊込みご飯
ジューシーセット

B Soup noodles KOURI style + cooked rice
古宇利 式汤面+米饭
국수 KOURI풍+밥 **1200yen**



おろした山芋の
とろろとフリフリの
海ぶどう丼

古宇利島そば
山かけとろろと
海ぶどう飯

C Soup noodles KOURI style + Grated yam and sea grape bowl + Seaweed tempura
古宇利 式汤面+磨碎的山药和海葡萄碗
+紫菜天妇罗
국수 KOURI풍+마와 바다포도 그릇
+미역튀김 **1400yen**



平田さん家のもずく天ぷら

古宇利島そば
沖縄炊込みご飯
ジューシー

D Soup noodles KOURI style + cooked rice + Seaweed tempura
古宇利 式汤面+米饭+紫菜天妇罗
국수 KOURI풍+밥+미역튀김 **1400yen**



平田さん家のもずく天ぷら

山かけ海ぶどう飯

古宇利島そば
空橋 セット

E Soup noodles KOURI style + Grated yam and sea grape bowl + Seaweed tempura
古宇利 式汤面+磨碎的山药和海葡萄碗
+紫菜天妇罗
국수 KOURI풍+마와 바다포도 그릇
+미역튀김 **1600yen**



古宇利島で採れたもずくを
たっぷりの沖縄そば。
豚のきいた出汁と三枚肉
を添えて。

Okinawa soba with plenty
of mozuku harvested from
Kouri Island.
Dashi soup with bonito
and braised pork.

*mozuku=seaweed

古宇利島そば

F Soup noodles KOURI style
古宇利 式汤面
국수 KOURI풍 **900yen**



沖縄で三枚肉といえば、豚
のバラ肉をじっくり煮込んだ、
沖縄風豚の角煮。
脂の層が3層に見えること
から【三枚肉】っていうん
だとか！

In Okinawa, when we talk about "三
枚肉" (saminiku), it refers to a
dish called "Okinawan-style Braised
Pork Belly." It's made by slowly
simmering pork belly until tender,
and it's called "saminiku"
because the layers of fat are
visible in three distinct layers!

古宇利島そば
三枚肉盛り

G Soup noodles KOURI style add braised pork
古宇利式汤面加三层肉
고우리식 수프면에 삼겹살 추가 **1200yen**

アグー豚のメニュー (AGU pork menu)



**アグー豚の
炙りそば**

X Okinawa Soba with Seared Agu Pork
沖縄湯面配烤阿古猪
오키나와소바아구돼지구이를 곁들인 **1780yen**



ちよいい辛口
沖縄そば
今帰仁トマトと
炙りアグーの
島辛唐がらしそば

I Okinawa Tomato soup noodle (hot chili)
沖縄番茄汤面
오키나와 토마토 수프 누들 **1880yen**



**アグー豚の
生姜焼き定食**

N Grilled Agu Pork with Ginger Sauce
阿古猪姜汁烧肉 套餐
아구 돼지 생강구이 **1880yen**



**アグー豚と今帰仁
トマトのスパイス
キーマカレー**

W Agu Pork and Tomato Spiced Curry
琉球猪肉和番茄香料咖喱
아구돼지고기와 토마토 스파이스카레 **1780yen**

【アグー豚って？】 What's AGU pork?

沖縄の自然で育った希少なアグー豚は、甘みと柔らかさが自慢。脂がきめ細かく、口の中でとろける美味しさです！当店イチオシのアグー豚料理を、ぜひ楽しんでください。沖縄ならではの贅沢な味をどうぞ！

在冲绳大自然中培育的稀有“阿古猪”，以甘甜的风味和柔嫩的口感而自豪。细腻的脂肪入口即化，带来无与伦比的美味！请务必品尝本店强力推荐的阿古猪料理，享受只有冲绳才能带来的奢华滋味！

The rare Okinawan Agu pork, raised in the island's pristine natural environment, is renowned for its sweetness and tenderness. Its finely marbled fat melts in your mouth, delivering an exceptional taste! Don't miss our highly recommended Agu pork dishes and indulge in the luxurious flavors unique to Okinawa!



ご飯物/定食 (Rice Comboplate)



タコライス

Q Taco rice
米饭上的辣肉
밥에 매콤한 고기

1000yen



古宇利島の
青いカレー

P Bulue curry rice KOURI island style
蓝咖喱饭 KOURI 岛风味
부루에 카레라이스 KOURI 섬 스타일

1380yen



ゴーヤー
チャンプルー丼

S BITTER MELON CHAMPLE OVER RICE
苦瓜炒杂烩饭
고야잔푸루 돈부리

900yen



唐揚げ定食
ハイビスカスの塩

L fried chicken hibiscas salt
炸鸡木槿盐 套餐
프라이드 치킨 히비스커스 소금

1280yen



ゴーヤー
チャンプルー定食

M Bitter melon n pork & veggies
苦瓜猪肉蔬菜 套餐
비터 멜론, 돼지고기, 야채

1280yen

KOURI ISLAND BEER

An original beer crafted with Shikuwasa harvested from Kouri Island.
It's refreshing aroma perfectly complements the summer vibes of Okinawa. Cheers, everyone!

KOURIJIMA SORAHASHI

古宇利島エール

古宇利島で採れた
シークワーサー香る
おいしいビールが
できました

