

島しゃぶしゃぶ NAKAMA のこだわり

アグー豚とは

アグーは、沖縄固有の貴重な豚です。今から約 600 年前に中国から導入され、沖縄で飼い続けられていた小型の「島豚」が由来となっています。アグーの肉質は、霜降り肉で脂に甘みと旨みがあり、一般的に市販されている豚肉に比べて肉質が優れていると評価されています。



金武アグー Agu Pork



金武アグーは“沖縄県アグーブランド豚推進協議会”が認定した指定生産農場で生産され、その中でも琉球在来豚アグーの純血統種の証明を受けている数少ない 1 種です。沖縄中部“金武町”産のブナシメジや酒粕を配合しアミノ酸やミネラル豊富な配合飼料で飼育されており、ツヤが良く臭みが少ない上質な肉質です。また、アグー豚特有のさっぱりしてしつこくない脂身は甘みがありしゃぶしゃぶに最適な肉質です。柔らかくてジューシーなしゃぶしゃぶを心ゆくまでお召し上がりいただけます。



石垣牛 Ishigaki Beef



石垣牛は八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね 20 ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種のことをいう。石垣牛が生産されている八重山郡内は一年中青い草地、起伏のある土地に蓄えられた豊かな水、一年を通して温暖な気候であり和牛繁殖には最良の条件が揃っています。石垣牛の月間出荷頭数は 30～40 頭と少なく、さらに出荷までには 厳しい規定が幾つもあり規定をクリアした石垣牛のみ「信頼・安心・安全」が保証され、私たちの元へ届けられています。



鰹節 Dried Bonito



沖縄で水揚げされる鰹は脂のりが少なく、鰹節の原料に最適と言われ、盛んに生産されてきました。中でも八重山諸島や本部町は生産地として有名です。琉球王朝の宮廷料理では「医食同源」の考えのもと、古くから鰹節が重宝されました。現在でも鰹節消費量全国 1 位は沖縄県です。一説によると鰹節の日本における最古の起源は沖縄にあるとも言われているほどです。NAKAMA では沖縄の古き伝統に習い、鰹節の旨味と風味を最大限に引き出した出汁を使用することで、厳選したアグー豚や石垣牛の旨味が増し、最後のシメまで美味しくお召し上がり頂けます。

新鮮な島野菜を
お好みに合わせて
好きなだけ
お召し上がりください

We hope you find our fresh island vegetables suited to your taste.

NAKAMA のしゃぶしゃぶは“肉”と同じだけ新鮮な“島野菜”をたくさん召し上がって頂けます。店内中央の専用カウンターには常時 10 種類以上の島野菜としゃぶしゃぶによく合う沖縄食材をご用意しております。沖縄以外ではあまりお目にかかれない島野菜もたくさんをご用意しますので、ぜひ色々な種類の島野菜をしゃぶしゃぶでお召し上がりください。

We hope you enjoy our fresh local vegetables as much as you enjoy our meat. As we are local-minded with meat, we apply the same concept to our vegetable offerings, with more than 10 kinds available at our counter. Some of these are vegetables you will not see outside of Okinawa, so we recommend you try them in some Shabu Shabu.



美味しい
しゃぶしゃぶの
作り方

How to eat Shabu Shabu

< NAKAMA しゃぶしゃぶを美味しく食べるコツ >

Tips for eating NAKAMA's delicious Shabu Shabu

- ・だし（スープ）は沸騰させない
Don't boil the Dashi (soup)
- ・肉は1枚ずつ丁寧にしゃぶしゃぶする（一度に多くの肉を入れない）
Gently simmer each piece one at a time (Do not put in several at a time)
- ・肉は火を通しすぎない（牛肉は薄ピンク、豚肉は赤みがなくなれば食べ頃です）
Don't overcook the meats (light pink for beef, and the pork is ready when the redness disappears)
- ・アグー豚をお召し上がりの際は必要以上にアクを取らない（アクも旨味の一種です）
When adding Agu Pork to the Shabu Shabu, don't use more than necessary
- ・つけだれはお好みに合わせてお手元の薬味で味変してお召し上がりください
Add in the condiments available to your liking, so you can create the taste experience you'd enjoy the most.

まずはスタッフが1枚しゃぶしゃぶのお手本をさせていただきます。

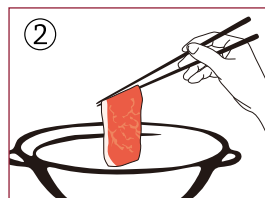
1枚目はアグー豚本来の旨味を味わって頂きたいので、シンプルに塩で召し上がって頂くことをオススメします。これ以降はおお客様にお好みに合わせてお召し上がりください。

Firstly, the staff will show you a basic how-to with the first piece of Agu pork. We would you like you to try this simply with salt on the first time around. From there onwards, please mix it to your liking.



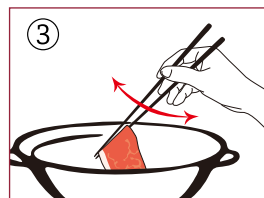
鍋を火にかけ出汁を温めます。（沸騰させないようにご注意ください）

Warm the soup with the pot on fire (please be careful, try not to boil it).



肉を1枚とり鍋の中に入れます。（肉は箸から離さないでください）

Gently place the meat into the pot (please do not release the meat from your chopsticks).



鍋の中でしゃぶしゃぶ（肉を軽く泳がせる）します。（火を通しすぎない）

Gently brush the meat inside (be careful to not go overboard on the fire).



お好みのつけだれにつけて召し上がってください。

Enjoy it with your friends.

なかまのしゃぶしゃぶコース

NAKAMA Shabu Shabu Course

※コースのご注文は人数分にて承ります / Please order the course for the number of people.

前菜からデザートまでをセットにしたお得なコースがおすすめです。
 お好きな島野菜をアイスベッドから、お好きなだけお取り下さいませ。

We recommend this course so you can fully enjoy our restaurant.



※Shime = Noodle or Rice in the hot pot after the meal.

※写真は 2 人前です / The photo below is 2 servings.

A 島豚コース Pork Course

アグー豚 バラ + ロース 200g
 Agu Pork Belly + Pork Loin

1 人前
 One Serving

¥3,880



B 島しゃぶ満喫コース Agu Pork & Ishigaki Beef Course

アグー豚 100g + 石垣牛 100g
 Agu Pork + Ishigaki Beef

1 人前
 One Serving

¥5,980



C 石垣牛すきしゃぶコース Ishigaki Beef Suki-Shabu Course

石垣牛 ロース + 赤身 200g
 Ishigaki Beef Loin + Round Tip

1 人前
 One Serving

¥7,680



D 厳選石垣牛サーロインコース Specially Selected Ishigaski Beef Sirloin Course

石垣牛 サーロイン 200g
 Ishigaki Beef Sirloin

1 人前
 One Serving

¥9,880



しゃぶしゃぶ 肉追加 Additional Pork and Beef

金武アグー ロース (100g) ¥1,180
 Kin Agu Pork Loin



バラ (100g) ¥1,180
 Pork Belly

自家製アグー豚と
 ミミガーのつみれ (100g) ¥880
 Homemade Minced Meat of Agu Pork and Mimiga

石垣牛 ロース & 赤身 (100g) ¥3,480
 Ishigaki Beef Beef Loin & Round Tip



サーロイン 1 枚 (約 40g) ¥1,480
 Sirloin

リブローズ 1 枚 (約 40g) ¥1,280
 Spencer Roll

表示は税抜です / An 8% tax will be charged onto your bill.

しゃぶしゃぶ セット Shabu-shabu Set

お肉
Meat

+

野菜盛り
Assorted
Vegetables

※2 オーダー以上からご注文承ります。
Please order two or more

アグー豚しゃぶセット Agu Pork Shabu Set

アグー豚 パラ + ロース 200g
Agu Pork Belly + Pork Loin



1 人前
One Serving

¥2,680

石垣牛しゃぶセット Ishigaki Beef Shabu Set

石垣牛 ロース + 赤身 200g
Ishigaki Beef Loin + Round Tip



1 人前
One Serving

¥7,480

石垣牛サーロインしゃぶセット Ishigaki Beef Sirloin Shabu Set

石垣牛 サーロイン 200g
Ishigaki Beef Sirloin



1 人前
One Serving

¥8,680

おひとり様プラス 600 円で野菜バイキングに変更可 ※変更する場合、グループ人数分のご料金を頂戴致します。
You can change to All-you-can-eat vegetables per person 600 yen. ※A charge for the number of people will be generated.

しゃぶしゃぶ 他追加 Additional menu for Shabu-shabu

ライス (中)

Rice (Regular Size)

¥250

〆用 沖縄そば 200g

Okinawan-Soba (For Shime) ¥300

野菜盛り (1 人前)

Assorted Vegetables (One Serving) ¥300

ライス (大)

Rice (Large Size)

¥300

生卵

Raw Egg

¥100

野菜ビュッフェ (1 名)

Vegetables Buffet

¥600

※Please order vegetables buffet
for all group members.

沖縄一品料理 Okinawan Dishes



海ぶどう

Umibudou (sea grapes)

¥580



もずく酢

Mozuku Vinegar

¥480



島らっきょう

Shima Rakkyo
(Chinese Onions)

¥580



ジーマーミ豆腐

Jimami Tofu (Peanut Tofu)

¥580



アグー豚の自家製
メンチカツ (2 個)

Homemade Minced
Agu Pork Cutlet
(2piece)

¥580



アグー豚の自家製
つくね (2 本)

Tsukune of Agu Pork
(Pork Meatloaf made with egg)
(2piece)

¥580



石垣牛の
炙り肉寿司 (2 貫)

Ishigaki Beef
Boiled Meat Sushi
(2piece)

¥1,480



本日の
アイスクリーム
or シャーベット

Ice Cream or Sherbet of the Day

¥400

表示は税抜です I An 8% tax will be charged onto your bill.

なかまの泡盛 Awamori

はんだばる Handabaru 酒造所：泰石 日本最南端の清酒メーカーであり、沖縄で唯一の蔵元。大量生産はできない、昔ながらの手作りで酒造りを行っている。 The southernmost Sake manufacturer in Japan, and the only brewery of its kind in Okinawa. Not mass produced, and made old-fashioned. グラス ¥580 / ボトル ¥3,880 30度	琉球クラシック リュウキュウ クラシック Ryu-Kyu Classic 酒造所：新里酒造 現存する沖縄の酒造所では最も古い創業 160 年の蔵元。インターナショナル・コンペティションで最高銀賞受賞。 Produced at the same location for 160 years, this Sake is an international competition winner. グラス ¥500 / ボトル ¥2,880 25度	瑞泉青龍 3 年古酒 ズイセンセイリュウ ZuisenSeiryu 3y 酒造所：瑞泉酒造株式会社 熟成古酒のブレンドによる泡盛。口元を含むと古酒ならではの独特のまろやかな甘味が広がる。 Awamori with a blend of aged old sake. The mellow sweetness unique to old sake spreads when it is included in the mouth. グラス ¥580 / ボトル ¥3,880 30度
北谷長老 チャタンチョウロウ Cyatan Choro 酒造所：北谷長老酒造工場 無理な大量生産は行わず、出荷数を限定した納得のいく泡盛作り。上品な香りと喉越しの良さが際立つ。 No excessive mass production and a limited number of shipments helps to ensure quality of Awamori. An elegant fragrance with delicate touch. グラス ¥580 / ボトル ¥3,880 30度	海乃邦 12 年 ウミノクニ Umino Kuni 酒造所：沖縄県酒造協同組合 古酒造りの伝統を忠実に受け継いだ、組合員製造の泡盛をブレンドした傑作。 A masterpiece that blends Awamori with the old tradition of Sake brewing. グラス ¥1,280 / ボトル ¥8,880 30度	久米島 クメジマ Kumejima 酒造所：米島酒造 創業当時より発売されている、柔らかなナッツの香りが濃厚に口に広がるキレの良い泡盛。 With a soft, nutty aroma that is a distinctive trademark, and has been as such since its founding. It spreads thickly inside your taste buds upon drinking, creating a refreshing experience. グラス ¥500 / ボトル ¥2,880 30度
久米島の久米仙 クメジマノクメセン Kumejima no Kumesen 酒造所：久米島の久米仙 とことん水にこだわり、全製造工程に天然湧き静水を使用。泡盛の旨さを知るベストセラー。 Sticking only to natural spring water for all manufacturing processes. This helps to maintain its purity. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度	ロイヤル瑞穂 ロイヤルミズホ Royal Mizuho 酒造所：瑞穂酒造 古都首里最古の蔵元。濃醇で優しくなめらかな口当たり。全国各地や海外にも出荷されている。 The oldest brewery in the area. A fresh, gentle and smooth taste. Shipping throughout the country and overseas. グラス ¥980 / ボトル ¥6,380 43度	時雨甕貯蔵 シグレ カメチョゾウ Shigure Kame Chozo 酒造所：識名酒造 爽やかな飲み口の泡盛を作りたい思いを込めた古風味豊かな味わい。 An old flavourful taste with a distinctive feeling. グラス ¥580 / ボトル ¥3,880 25度
咲元ブラック サキモトブラック Sakimoto Black 酒造所：咲元酒造合資会社 伝統を少しも変えることなく、味ひとすじに 100 有余年泡盛を守り続けている酒造。 Brewed for over a century, with the methods of production never changed. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度	うりずん Urizun 酒造所：石川酒造場 多くの工程に手間のかかる甕での仕込みにこだわり、甘みのある沖縄の古語であるみずみずしい泡盛。 Prepared with pots that take time, and hours of labor to process. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度	まさひろブラック Masahiro Black 酒造所：まさひろ酒造 華やかな香りとキレのある味わいが特徴で、伝統を受け継いだ飽きのこない、愛情あふれる酒造りが特徴。 Featuring a gorgeous scent and an incredibly rounded taste, it is characterized mainly by its brewing process, inherited through almost two centuries of tradition. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度
久米仙古酒ゴールド クメセンコシュゴールド Kumesen KosyuGold 酒造所：久米仙酒造（那覇） 既成概念にとらわれず、特色のある一歩進んだ泡盛を製造し、初心者から通まで唸らせるインパクトある追求。 Regardless of the existing concept. Awamori has made quite the impact with its advanced yet distinctive characteristics, impressing everyone from drinking beginners to connoisseurs. グラス ¥780 / ボトル ¥4,380 30度	カーリー春雨 カーリハルサメ Kari Harusame 酒造所：宮里酒造所 生産量より酒質にこだわり市場に出回る量も少ないものの、どのように飲まれるかを緻密に計算して造られるファンを魅了する泡盛。 The methods of deciding exactly how to drink Awamori in a calculative context has fascinated drinkers everywhere, thereby building a distinctive fan base. グラス ¥880 / ボトル ¥5,380 30度	太平 タイヘイ Taihei 酒造所：宮里酒造所 昔ながらの製法を頑なに守り、微妙な加減を見極めた個性ある味わいが特徴的。 A characteristic flavor that is born through an old-fashioned manufacturing method, with characteristic flavours that are determined as distinctive. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度
南光 ナンコウ Nan-Kou 酒造所：神谷酒造所 旨味成分を残すため、極力濾過を控える荒濾過で仕上げた風味豊かなふくよかな独自の味わい。 In order to preserve the umami ingredients, there is a rough filtration process that helps create the unique taste. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度	忠孝 チュウコウ Chu-Kou 酒造所：忠孝酒造 泡盛文化の継承と創造をモットーに、土から最適な甕を自社で作るこだわり。香味豊かな味わいが特徴。 Based on the succession of Awamori culture, with full commitment to making the best product from the ground-up. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度	神泉 シンセン Shin-Sen 酒造所：上原酒造 業界唯一の取り組みとして、マイナスイオン技法を導入。上品な味わいと二日酔いにくい独自のコンセプトを樹立。 The industry also has a special initiative, culminated through the launch of the negative-ion technique in the brewing process. An elegant taste, that also decreases the chance of a hangover. グラス ¥450 / ボトル ¥2,380 30度

表示は税抜きです I An 8% tax will be charged onto your bill.

ドリンクメニュー
DRINK MENU

ビール
Beer

オリオンビール (大) Orion Beer (Large)	¥950
オリオンビール (中) Orion Beer (Regular)	¥500
オリオンビール (グラス) Orion Beer (Glass)	¥350
オリオンクリアフリー (ノンアルコール) Orion Clear Free (Non-Alcoholic)	¥350
麒麟 一番搾り (瓶) Kirin Ichiban-Shibori (Bottle)	¥600
アサヒ スーパードライ (瓶) Asahi Super Dry (Bottle)	¥600
オリオン ドラフト (瓶) Orion Draft(Bottle)	¥600

日本酒
SAKE

沖縄唯一の日本酒 黎明 本醸造 720ml Reimei Honjōzō 720ml	¥3,580
一ノ蔵 特別純米酒 720ml Ichinokura Junmaishu 720ml	¥4,280
久保田 千寿 720ml Kubota Senju 720ml	¥4,280

焼酎&梅酒
Shochu and Plum Wine

梅酒 Plum Wine	¥500
シークワサー梅酒 Shekwasha Plum Wine	¥550
黒霧島 (芋焼酎) Kurokirishima (Sweet Potato Shochu)	¥550
二階堂 (麦焼酎) Nikaidou (Barley Shochu)	¥550

白ワイン
White Wine

白ワイン グラス White Wine Glass	¥580
白ワイン ボトル White Wine Bottle	¥3,500

赤ワイン
Red Wine

赤ワイン グラス Red Wine Glass	¥580
赤ワイン ボトル Red Wine Bottle	¥3,500

ハイボール
Highballs

ハイボール Whisky Highball	¥550
コークハイボール Whisky and Coke	¥550
ジンジャーハイボール Whisky and Ginger ale	¥550

泡盛 (グラス)
Awamori (Glass)

菊乃露ブラウン (30度 菊乃露酒蔵・宮古島) Kikunoshi Brown	¥450
残波ブラック (30度 比嘉酒蔵・読谷村) Zanpa Black	¥450

泡盛 (ボトル)
Awamori (Bottles)

菊乃露ブラウン (30度 菊乃露酒蔵・宮古島) Kikunoshi Brown	¥2,380
残波ブラック (30度 比嘉酒蔵・読谷村) Zanpa Black	¥2,380

サワー
Sours

季節フルーツの 生絞りサワー Seasonal Fresh Fruits Sour	¥550
レモンサワー Lemon Sour	¥550

グレープフルーツサワー Grapefruits Sour	¥550
---------------------------------	------

ウーロンハイ Oolong Hai	¥450
----------------------	------

さんびんハイ Sanpin Hai	¥450
----------------------	------

うっちゃんハイ Uchin Hai	¥450
----------------------	------

ソフトドリンク
Soft Drinks

マンゴージュース Mango Juice	¥450
-------------------------	------

パインジュース Pineapple Juice	¥450
----------------------------	------

グアバジュース Guava Juice	¥450
------------------------	------

シークワサージュース Shequasar Juice	¥450
-------------------------------	------

オレンジジュース Orange Juice	¥400
--------------------------	------

コーラ Cola	¥400
-------------	------

ジンジャーエール Ginger Ale	¥400
------------------------	------

メロンソーダ Melon Soda	¥400
----------------------	------

さんびん茶 Sanpin Tea	¥350
---------------------	------

うっちゃん茶 Uchin Tea	¥350
---------------------	------

ウーロン茶 Oolong Tea	¥350
---------------------	------

表示は税抜きです！ An 8% tax will be charged onto your bill.