

섬 샤브 샤브 NAKAMA의 고향

아구돼지(アグー豚)란?

아구는 오키나와 고유의 귀중한 돼지입니다. 지금으로부터 약 600년 전 중국에서 도입된 오키나와에서 키우는 소형 섬 돼지의 유래로써, 아구의 육질은 상강육으로 적절한 지방과 살코기의 균형과 단맛이 특징입니다. 일반적으로 시판되는 돼지고기보다 육질이 뛰어나다고 평가되고 있습니다.



긴아구 (金武アグー)



긴아구는 오키나와 브랜드 돼지 추진 협의회가 인정한 지정 생산 농장에서 생산되어 그중에서도 류큐 토종 아구돼지 순수 혈통 증명을 받은 몇 안 되는 종입니다. 오키나와 중부 긴정(金武町)산 느티만가닥버섯과 솔지게미를 배합한 아미노산과 미네랄 풍부한 배합 사료로 사육되어 윤기가 좋고 냄새가 적습니다. 또한, 아구돼지 특유의 깔끔한 지방과 단맛이 느껴지는 긴아구는 샤브샤브에 최적입니다. 부드럽고 촉촉한 샤브샤브를 마음껏 즐길 수 있습니다.



이시가키소 (石垣牛)



이시가키소는 야에야마군 내에서 생산, 육성된 등기서 및 생산 이력 증명서를 가지고 있는 20개월 이상의 순수 혈통 소를 칭합니다. 이시가키소가 생산되는 야에야마군은 푸른 초원과 깨끗한 물, 일 년 내내 온난한 기후로 와규 번식에 최적의 조건을 갖추고 있습니다. 이시가키소의 월간 출하 마릿수는 30~40 마리로써 엄격한 규정을 통과한 이시가키소만이 신뢰, 안심, 안전이 보증되어 있습니다.



가쓰오부시 (가다랑어포)



오키나와에서 잡히는 가다랑어는 기름기가 적어 가쓰오부시의 원료로 최적입니다. 그 중에서도 야에야마 제도와 모토 부초우는 가다랑어포의 생산지로 일본 전국에서도 유명합니다. 류큐 왕조 궁중 요리에서는 「의식동원 (医食同源): 병의 치료와 식사는 인간의 건강을 유지하기 위한 것으로, 그 근원은 같다는 말.」이라는 가치관 아래 예로부터 가쓰오부시를 많이 사용하였습니다. 현재에 이르러서도 가쓰오부시 소비량 전국 1위는 오키나와 현입니다. 일설에 의하면 가쓰오부시의 일본 최초의 기원은 오키나와라고 전해지고 있습니다. NAKAMA에서는 오키나와 옛 전통에 기반하여 가쓰오부시의 맛과 풍미를 최대한 이끌어낸 스프를 사용하여 엄선된 아구돼지, 이시가키소를 맛있게 드실 수 있도록 하고 있습니다.

신선한 섬 채소를 기호에 맞추어 마음껏 드릴 수 있습니다.

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

NAKAMA의 샤브샤브는 고기뿐만 아니라 섬 채소를 마음껏 드실 수 있습니다. 실내 중앙 카운터에는 10종류 이상의 섬 채소를 상시 준비해 두고 있습니다. 오키나와에서만 맛볼 수 있는 섬 채소가 가득하기 때문에 다양한 종류의 채소를 샤브샤브로 드실 수 있습니다.

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.



샤브샤브 먹는 법

How to eat Shabu Shabu

NAKAMA 샤브샤브를 맛있게 먹는 방법.

Tips for eating NAKAMA's delicious Shabu Shabu

- 샤브샤브 스프를 끓이지 않는다.
Don't boil the Dashi (soup)
- 고기는 한점씩 천천히 넣는다. (한번에 많은 고기를 넣지 않는다)
Gently simmer each piece one at a time (Do not put in several at a time)
- 고기는 너무 익히지 않는다.(쇠고기는 연분홍, 돼지 고기는 붉은 기가 없어지면 드세요.)
Don't overcook the meats (light pink for beef, and the pork is ready when the redness disappears)
- 아구돼지를 드실 때에는 필요 이상으로 거품을 걷어내지 않는다.
When adding Agu Pork to the Shabu Shabu, don't use more than necessary
- 소스는 기호에 맞추어 양을 조절하여 드세요.
Add in the condiments available to your liking, so you can create the taste experience you'd enjoy the most.

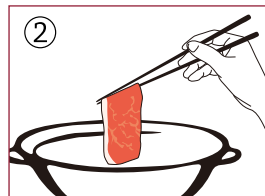
먼저 스텝이 본보기로 시범을 선보입니다. 첫 샤브샤브 고기는 아구돼지 본연의 맛을 느끼기 위해 소금을 찍어 드시는 것을 추천합니다. 이후에는 손님의 취향에 맞추어 다양한 소스를 찍어 드세요.

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.



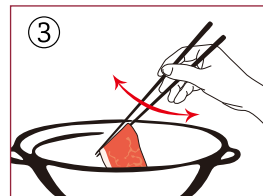
샤브샤브 냄비에 불을 붙여 스프를 데우세요. (스프를 끓이지 않도록 주의하십시오)

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



고기 한 점을 냄비 속에 넣습니다. (고기는 젓가락에서 떼지 마세요)

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



냄비 속에서 고기를 살짝 익힙니다. (너무 익히지 않도록 주의하세요)

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



취향에 맞추어 소스에 찍어 드세요.

Enjoy it with your friends.



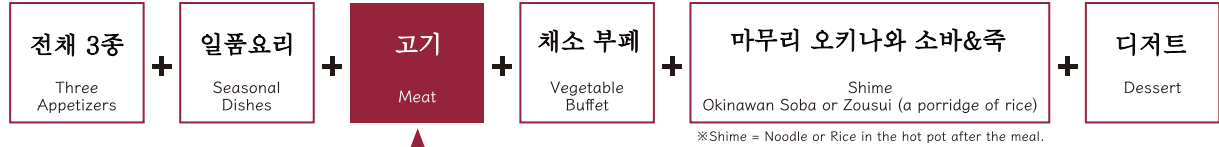
NAKAMA 샤브샤브 코스

NAKAMA Shabu Shabu Course



※ 코스 주문은 인원수 분으로 받고 있습니다. / Please order the course for the number of people.

에피타이저부터 마무리 요리와 디저트까지 세트로 즐길 수 있는 추천 코스입니다.
신선한 섬 채소를 아이스베드에서 마음껏 꺼내드세요!
We recommend this course so you can fully enjoy our restaurant.



※ 사진은 2인분입니다. / The photo below is 2 servings.

A 돼지고기 코스 Pork Course

아구 돼지 + 로스 200g
Agu Pork Belly + Pork Loin

1인분
One Serving
¥3,880



B 섬 샤브샤브 코스 Agu Pork & Ishigaki Beef Course

아구 돼지 100g + 이시가키 소 100g
Agu Pork + Ishigaki Beef

1인분
One Serving
¥5,980



C 이시가키소 샤브스키 코스 Ishigaki Beef Suki-Shabu Course

이시가키 소 등심 + 살코기 200g
Ishigaki Beef Loin + Round Tip

1인분
One Serving
¥7,680



D 엄선 이시가키소 등심 코스 Specially Selected Ishigaski Beef Sirloin Course

이시가키소 설로인 200g
Ishigaki Beef Sirloin

1인분
One Serving
¥9,880



샤브샤브 고기 추가 Additional Pork and Beef

긴아구
Kin Agu



1 로스(100g) ¥1,180
Pork Loin

2 삼겹살(100g) ¥1,180
Pork Belly

3 직접만든 아구돼지와
미미가 완자 (100g) ¥880
Homemade Minced Meat of Agu Pork and Mimiga

이시가키소
Ishigaki Beef



4 로스&살코기 (100g) ¥3,480
Beef Loin & Round Tip

5 설로인 1점 (약40g) ¥1,480
Sirloin

6 립로스 1점 (약40g) ¥1,280
Spencer Roll

별도8%의 소비세가 듭니다. | An 8% tax will be charged onto your bill.

샤브샤브 세트 Shabu-shabu Set

고기
Meat

+

채소 부페
Assorted
Vegetables

※최소 2개 이상 주문을 받고 있습니다.
Please order two or more

7 아구돼지 샤브 세트 Agu Pork Shabu Set

아구돼지 삼겹+로스 200g
Agu Pork Belly + Pork Loin



1인분
One Serving

¥2,680

8 이시가키 소 샤브 세트 Ishigaki Beef Shabu Set

이시가키 소 로즈 + 살코기 200g
Ishigaki Beef Loin + Round Tip



1인분
One Serving

¥6,480

9 이시가키 소 설로인 샤브 세트 Ishigaki Beef Sirloin Shabu Set

이시가키소 설로인 200g
Ishigaki Beef Sirloin



1인분
One Serving

¥8,680

1인당 플러스 600엔으로 채소 부페 변경 가능합니다.
You can change to All-you-can-eat vegetables per person 600 yen.

※변경하실 경우, 인원수 대로 요금을 받고 있습니다.
※A charge for the number of people will be generated.

샤브샤브 외 추가 Additional menu for Shabu-shabu

10 라이스 (중)
Rice (Regular Size) ¥250

12 마무리용 오키나와소바 200g
Okinawan-Soba (For Shime) ¥300

14 채소모듬 (1인분)
Assorted Vegetables (One Serving) ¥400

11 라이스 (대)
Rice (Large Size) ¥300

13 계란
Raw Egg ¥100

15 채소뷔페 (1명)
Vegetables Buffet ¥600

※변경하실 경우, 인원수 대로 요금을 받고 있습니다.
※Please order vegetables buffet for all group members.

오키나와 일품 요리 Okinawan Dishes



16 바다포도
Umibudou (sea grapes)

¥580



17 모즈쿠
Mozuku Vinegar

¥480



18 섬 락교
Shima Rakkyo
(Chinese Onions)

¥580



19 지마미 두부 (땅콩두부)
Jimami Tofu (Peanut Tofu)

¥580



20 직접만든 아구돼지
멘치카츠 (2개)
Homemade Minced
Agu Pork Cutlet (2piece)

¥580



21 직접만든 아구돼지 츠쿠네 (2개)
Tsukune of Agu Pork
(Pork Meatloaf made with egg)
(2piece)

¥580



22 이시가키 소 아부리 스시 (2개)
Ishigaki Beef
Boiled Meat Sushi
(2piece)

¥1,480



23 오늘의 아이스크림 or 셔벗
Ice Cream or Sherbet of the Day

¥400

별도8%의 소비세가 듭니다. | An 8% tax will be charged onto your bill.

아와모리 (오кина와 특산 소주) Awamori

한다바루 Handabaru 주조소: 타이코쿠 주조 일본 최남단의 청주 메이커이며, 오키나와에서 유일한 양조장. 옛부터 소량만을 수제로 주조하고 있습니다. The southernmost Sake manufacturer in Japan, and the only brewery of its kind in Okinawa. Not mass produced, and made old-fashioned. 글라스 ¥580 / 보틀 ¥3,880 30度	류큐 클래식 Ryu-Kyu Classic 주조소: 신자토 주조 현존하는 오키나와 주조실 중에서 가장 오래된 창업 160년의 양조장. 인터네셔널 컴페디션에서 최고상을 수상했습니다. Produced at the same location for 160 years, this Sake is an international competition winner. 글라스 ¥500 / 보틀 ¥2,880 25度	즈이센 세이로 3년 고주 ZuisenSeiryu 3y 주조소: 즈이센 주조 주식회사 고주 (숙성 술) 브랜드 아와모리. 한입 머금으면 숙성 술의 독특한 순한 단맛이 펼쳐집니다. Awamori with a blend of aged old sake. The mellow sweetness unique to old sake spreads when it is included in the mouth. 글라스 ¥580 / 보틀 ¥3,880 30度
자탄초로 Cyatan Choro 주조소: 자탄초로 주조 공장 무리한 대량생산은 하지 않고 출하 수를 한정시켰으며, 품위있는 향기와 부드러운 목넘김이 특징입니다. No excessive mass production and a limited number of shipments helps to ensure quality of Awamori. An elegant fragrance with delicate touch. 글라스 ¥580 / 보틀 ¥3,880 30度	우미노쿠니 12년산 Umino Kuni 주조소: 오키나와현 주조 협동조합 옛 방식 그대로 술을 빚는 전통을 충실히 계승한 조합원 제조의 아와모리술을 블렌딩한 걸작입니다. A masterpiece that blends Awamori with the old tradition of Sake brewing. 글라스 ¥1,280 / 보틀 ¥8,880 30度	쿠메지마 Kumejima 주조소: 요네시마 주조 부드러운 너트의 향기가 짙게 입안에 가득 퍼지는 옛 그대로의 맛을 유지한 오키나와 특산 소주입니다. 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. 글라스 ¥500 / 보틀 ¥2,880 30度
쿠메시마노쿠메센 Kumejima no Kumesen 주조소: 쿠메시마노쿠메센 철저히 물의 퀄리티를 중시하여 모든 제조 공정에 천연수를 사용했습니다. 아와모리 술의 참맛을 알 수 있는 메스트렐러. Sticking only to natural spring water for all manufacturing processes. This helps to maintain its purity. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度	로알미즈호 Royal Mizuho 주조소: 미즈호주조 오키나와 고도슈리에서 가장 오래된 양조장. 술 맛이 진하고 감칠맛이 돌며 부드럽고 매끄럽습니다. 일본 전국 각지는 물론 해외에도 출시되고 있습니다. The oldest brewery in the area. A fresh, gentle and smooth taste. Shipping throughout the country and overseas. 글라스 ¥980 / 보틀 ¥6,380 43度	시구레 카메초조 Shigure Kame Chozo 주조소: 시구레주조 산뜻한 맛이 특징인 아와모리 술은 아와모리 술을 만드는 장인의 마음을 담은 옛 전통 그대로의 맛입니다. An old flavourful taste with a distinctive feeling. 글라스 ¥580 / 보틀 ¥3,880 25度
세이메이 블랙 Sakimoto Black 주조소: 세이메이 주조 합자회사 많은 공정 과정에 전통적인 방법(항아리를 사용)을 그대로 사용하여 100여년이 넘는 기간동안 옛 그대로의 주조법을 계승했습니다. Brewed for over a century, with the methods of production never changed. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度	우리즌 Urizun 주조소: 이시카와 주조소 많은 공정이 필요한 항아리 주조법을 고집하여 독특한 단맛이 있는 오키나와의 특산 소주. Prepared with pots that take time, and hours of labor to process. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度	마사히로 블랙 Masahiro Black 주조소: 마사히로 주조 화려한 향기와 깔끔한 끝맛이 특징으로 전통을 이어받은 애정 넘치는 주조가 특징입니다. Featuring a gorgeous scent and an incredibly rounded taste, it is characterized mainly by its brewing process, inherited through almost two centuries of tradition. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度
쿠메센 고주 골드 Kumesen KosyuGold 주조소: 쿠메센 주조소(나하) 기성 개념에 얽매이지 않고 특색있는 아와모리 술을 만들었으며, 한발 나아가 아와모리 술을 처음 먹는 분부터 술에 조예가 깊은 분들까지 감동시키는 임팩트 있는 맛을 추구했습니다. Regardless of the existing concept, Awamori has made quite the impact with its advanced yet distinctive characteristics, impressing everyone from drinking beginners to connoisseurs. 글라스 ¥780 / 보틀 ¥4,380 30度	카리 하루사메 Kari Harusame 주조소: 미야자토 주조소 생산량보다는 품질에 집착하여 출하량은 적지만 어떻게 드실것인지 치밀하게 계산하여 만들어으로써 팬을 매료시키는 오키나와 특산 소주입니다. The methods of deciding exactly how to drink Awamori in a calculative context has fascinated drinkers everywhere, thereby building a distinctive fan base. 글라스 ¥880 / 보틀 ¥5,380 30度	타이헤이 Taihei 주조소: 미야자토 주조소 옛 그대로의 제조법을 고집하여 개성있는 맛이 특징입니다. A characteristic flavor that is born through an old-fashioned manufacturing method, with characteristic flavours that are determined as distinctive. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度
난코 Nan-Kou 주조소: 카미야 주조소 맛의 성분을 남기기 위해 최대한 여과시키지 않고 기름으로 마무리한 구수한 독자적인 맛입니다. In order to preserve the umami ingredients, there is a rough filtration process that helps create the unique taste. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度	추코 Chu-Kou 주조소: 추코 주조 오키나와 특산 소주 문화의 계승과 창조를 모토로 자사에서 흠뻑 업선하여 주조에 사용되는 항아리를 직접 만들었습니다. 향미 풍부한 맛이 특징입니다. Based on the succession of Awamori culture, with full commitment to making the best product from the ground-up. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度	신센 Shin-Sen 주조소: 우에하라 주조 업계에서 유일하게 마이너스 이온 기법을 도입하여 숙취가 적은 고상한 맛이라는 독자적인 컨셉을 도입하였습니다. 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. 글라스 ¥450 / 보틀 ¥2,380 30度

별도8%의 소비세가 듭니다. I An 8% tax will be charged onto your bill.

드링크 메뉴 DRINK MENU

맥주 Beer

오리온 (대) Orion Beer (Large)	¥950
오리온 (중) Orion Beer (Regular)	¥500
오리온 (글라스) Orion Beer (Glass)	¥350
오리온 클리어 프리 (무알콜) Orion Clear Free (Non-Alcoholic)	¥350
기린 이치방 시보리 (병) Kirin Ichiban-Shibori (Bottle)	¥600
아사히 슈퍼 드라이 (병) Asahi Super Dry (Bottle)	¥600
오리온 맥주(병) Orion Draft(Bottle)	¥600

니혼슈 SAKE

레이메이 혼주조 · 720ml Reimei Honjōzō 720ml	¥3,580
이치노쿠라 특별준마이 · 720ml Ichinokura Junmaishu 720ml	¥4,280
쿠보타 센쥬 · 720ml Kubota Senju 720ml	¥4,280

소주&매실주 Shochu and Plum Wine

매실주 Plum Wine	¥500
시크와사 매실주 Shekwasha Plum Wine	¥550
쿠로기리시마(이모소주) Kurokirishima (Sweet Potato Shochu)	¥550
니카이도 (보리소주) Nikaidou (Barley Shochu)	¥550

화이트와인 White Wine

화이트와인 (글라스) White Wine Glass	¥580
화이트와인 (보틀) White Wine Bottle	¥3,500

레드와인 Red Wine

레드와인 (글라스) Red Wine Glass	¥580
레드와인 (보틀) Red Wine Bottle	¥3,500

하이볼 Highballs

하이볼 (위스키&소다) Whisky Highball	¥550
코크 하이볼 Whisky and Coke	¥550
진저 하이볼 Whisky and Ginger ale	¥550

아와모리 (오키나와 특산 소주) 글라스 Awamori (Glass)

키쿠노슈 브라운 (30도 키쿠노슈 양조장·미야코섬) Kikunoshi Brown	¥450
잔파 블랙 (30도 히가 양조장·요미탄촌) Zanpa Black	¥450

아와모리 (오키나와 특산 소주) 보틀 Awamori (Bottle)

키쿠노슈 브라운 (30도 키쿠노슈 양조장·미야코섬) Kikunoshi Brown	¥2,380
잔파 블랙 (30도 히가 양조장·요미탄촌) Zanpa Black	¥2,380

사와 Sours

제철 생과일 사와 Seasonal Fresh Fruits Sour	¥550
레몬 사와 Lemon Sour	¥550
그레이프 후르츠 사와 Grapefruits Sour	¥550
우롱 하이 (우롱차) Oolong Hai	¥450
산핀 하이 (자스민차) Sanpin Hai	¥450
우친 하이 (오키나와산 우콘차) Uchin Hai	¥450

소프트 드링크 Soft Drinks

망고 주스 Mango Juice	¥450
파인 주스 Pineapple Juice	¥450
구아바 주스 Guava Juice	¥450
시쿠아사 주스 Shequasar Juice	¥450
오렌지 주스 Orange Juice	¥400
콜라 Cola	¥400
진저에일 Ginger Ale	¥400
멜론소다 Melon Soda	¥400
산핀차 Sanpin Tea	¥350
우친차 Uchin Tea	¥350
우롱차 Oolong Tea	¥350
아이스 커피 Iced Coffee	¥350

별도8%의 소비세가 듭니다. | An 8% tax will be charged onto your bill.