なかまの

しゃぶしゃぶ コース

NAKAMA Shabu Shabu Course

島しゃぶしゃぶ NAKAMA の こだわり

✿ こだわりの「鰹だし」・・・

消費量が全国１位であり、沖縄料理に欠かせないのが鰹ぶし。
厳選した鰹ぶしの黄金だしが肉の旨みを引き立たせます。

✿ 島野菜・・・

ハンダマ、ゴーヤ、雲南百薬などの沖縄以外ではなかなか味わえない
新鮮な島野菜もお楽しみいただけます。

✿ 純血統種「金アグー」・・・

数あるアグー豚の中でも、NAKAMA が選び抜いた豚が「金（きん）アグー」。
金アグーは DNA 鑑定済みで、琉球在来豚「アグー」の証明を受けている純血統種です。

✿ 希少なブランド牛「石垣牛」・・・

独自の仕入れルートから希少 なブランド牛「石垣牛」の美味しい部位を厳選してご用意しています。

✿『新鮮な沖縄の食材をこだわりの出汁で』

食材の宝庫「沖縄」が誇るブランド牛「石垣牛」や島豚「アグー」、島野菜などの新鮮な食材を、こだわりの
出汁にしゃぶしゃぶとくぐらせて。つけダレや薬味も県産食材にこだわり、肉の旨みを最大限に引き出します。

前菜 Appetizers ＋ 一品料理 Seasonal Dishes ＋ お肉 Meat ＋ 島野菜バイキング Vegetables ＋ 雑炊 or 沖縄そば Rice or Noodle ＋ デザート Dessert

A 島豚（しまぶた）コース
Agu Pork Course

アグー豚　バラ＋ロース　200g
Agu Pork Belly + Pork Loin 200g
1人前 One Serving ¥4,280

B 島（しま）しゃぶ満喫（まんきつ）コース
Agu Pork & Ishigaki Beef Course

アグー豚　100g＋石垣牛　100g
Agu Pork 100g + Ishigaki Beef 100g
1人前 One Serving ¥6,600

C 石垣牛（いしがきぎゅう） 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 200g
1人前 One Serving ¥8,500

D 厳選石垣牛（げんせんいしがきぎゅう） 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 200g
1人前 One Serving ¥10,880

※ コースは人数分様のご注文にて承っております。　※ 島野菜バイキングは時期により内容が変わります。

しゃぶしゃぶ他追加
Additional menu for Shabu Shabu

- 石垣牛 ロース＋赤身 ¥3,800
  Ishigaki Beef Loin + Round Tip
- 石垣牛 サーロイン （1枚）¥1,600
  Ishigaki Beef Sirloin
- 石垣牛 リブロース （1枚）¥1,400
  Ishigaki Beef Spencerroll
- アグー豚 ロース （100g）¥1,300
  Pork Loin
- アグー豚 バラ （100g）¥1,300
  Pork Belly
- 自家製アグー豚のつみれ ¥980
  Homemade Miced Meat
- アグー豚餃子 （5ヶ入り）¥530
  Dumpling of Agu Pork
- ライス
  （中）(Regular Size) ¥280
  （大）(Large Size) ¥330
- 生卵 ¥110
  Raw Egg
- 〆用 沖縄そば 200g ¥330
  Okinawan-Soba (For Shime)
- 野菜盛り （1人前）¥440
  Assorted Vegetables (One Serving)
- 野菜ビュッフェ （1名）¥660
  Vegetable Buffet
  * Please order vegetables buffet for all group members.

しゃぶしゃぶ セット

NAKAMA Shabu Shabu Set

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

お肉 Meat ＋ **島野菜盛り合わせ Vegetables**

アグー豚しゃぶセット
Agu Pork Shabu Set

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

1人前 One Serving ¥2,950

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 ¥7,200

石垣牛サーロインしゃぶセット
Agu Pork Shabu Set

石垣牛 サーロイン 200g
Ishigaki Beef Sirloin

1人前 One Serving ¥9,500

お一人様プラス ¥660で野菜バイキングに変更可！
You can change to All-you-can-eat vegetables per person 660 yen!

※ 変更する場合、グループ人数分のご料金を頂戴致します
A charge for the number of people will be generated.

他追加メニュー

- ライス (中)(Regular Size) ¥280 (大)(Large Size) ¥330
- 〆用 沖縄そば Okinawan-Soba (For Shime) 200g ¥330
- 生卵 Raw Egg ¥110
- 野菜盛り (1人前) Assorted Vegetables (One Serving) ¥440

沖縄一品料理
Okinawan Dishes

海ぶどう
Sea grapes
¥650

軟骨ソーキ
Pork Cartilage Spare Rib
¥630

石垣牛の串焼き（1本）
Skewers of Ishigakibeef
¥1,080

島らっきょ
Chinese Onion
¥550

アグー豚の串焼き（2本）
Pork Cartilage Spare Rib
¥630

石垣牛の牛すじポン酢
Stewed Ishigakibeef Tendons
¥630

ゴーヤチャンプルー
Bitter gourd stir-fried with egg, pork and tofu
¥970

もずく
Mozuku Vinegar
¥520

アグー豚の自家製メンチカツ（2個）
Homemade Miced Agu Pork Cutlet
¥630

石垣牛の炙り肉寿司（2貫）
Bitter gourd stir-fried with egg, pork and tofu
¥1,700

ジーマミー豆腐
Peanut Tofu
¥490

アグー豚の自家製つくね（2本）
Pork Meatloaf made with egg
¥630

ドリンクメニュー

NAKAMA Drink menu

ビール
Beer

オリオンビール（大） Orion Beer (Largee)	¥1,050
オリオンビール（中） Orion Beer (Regular)	¥650
オリオンビール（グラス） Orion Beer (Glass)	¥550
オリオンクリアフリー （ノンアルコール） Orion Beer (Non-Alcoholic)	¥550
キリン 一番搾り（瓶） Kirin Ichiban-Shibori (Bottle)	¥660
アサヒ スーパードライ（瓶） Asahi Super Dry (Bottle)	¥660
オリオン ドラフト（瓶） Orion Draft (Bottle)	¥660

泡盛（グラス）
Awamori (Glass)

菊乃露ブラウン （30 度　菊乃露酒造・宮古島） Kikunoshi Brown	¥500
残波ブラック （30 度　比嘉酒造・読谷村） Zanpa Black	¥500

泡盛（ボトル）
Awamori (Bottles)

菊乃露ブラウン （30 度　菊乃露酒造・宮古島） Kikunoshi Brown	¥2,600
残波ブラック （30 度　比嘉酒造・読谷村） Zanpa Black	¥2,600

ワイン
Wine

赤ワイングラス Red Wine Glass	¥630
白ワイングラス White Wine Glass	¥630

ハイボール
Highballs

ハイボール Whisky Highball	¥600
コークハイボール Whisky and Coke	¥600
ジンジャーハイボール Whisky and Ginger ale	¥600
シークワーサーハイボール Whisky and Hirami Leamon Soda	¥600

WATTA

沖縄の方言「ワッター（わたしたちの）」と「割った（割り物＝チューハイ）かけたネーミングで、県産素材を使用した沖縄ならではのチューハイです

シークワーサーサワー Hirami Lemon Sour	¥600
パッションフルーツサワー Passinfruit Sour	¥600
パイナップルサワー Pineapple Sour	¥600

梅酒 & 焼酎
Plum Wine and Shochu

梅酒 Plum Wine	¥550
沖縄フルーツ＋梅酒	各¥600

- シークワーサー梅酒
  Shekwasha Plum Wine
- 紅芋梅酒
  Purple Sweet Poteto Plum Wine
- タンカン梅酒
  Tankan Plum Wine

黒霧島（芋焼酎） Kurokirishima (Sweet Potato Shochu)	¥600
二階堂（麦焼酎） Nikaidou (Barley Shochu)	¥600

サワー
Sour

【期間限定】 生搾り シークワーサーサワー Fresh Fruit Sour	¥630
レモンサワー Lemon Sour	¥600
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	¥600
ウーロンハイ Oolong Hai	¥490
さんぴんハイ Sanpin Hai	¥490
うっちんハイ Uchin Hai	¥490

ソフトドリンク
Soft Drinks

マンゴージュース Mango Juice	¥500
パインジュース Mango Juice	¥500
グアバジュース Guava Juice	¥500
シークワーサージュース Shekwasha Juice	¥500
オレンジジュース Orange Juice	¥440
コーラ Cola	¥440
ジンジャーエール Ginger Ale	¥440
メロンソーダ Melon Soda	¥440
ファンタシークワーサー Hirami Leamon Soda	¥440
さんぴん茶 Sanpin Tea	¥390
うっちん茶 Uchin Tea	¥390
ウーロン茶 Oolong Tea	¥390

飲み放題（のほうだい）プランあり

お一人様 2時間 ¥2,200

ご希望のお客様は、別途
飲み放題メニューをお持ちします

なかまの泡盛
Awamori

八重泉
ヤエセン
yaesen

酒造所：八重泉酒造

伝統的に受け継がれてきた直火式地釜蒸留製法による泡盛。 芳醇な香りとまろやかな甘みがある味わいをお楽しみください。

This Awamori is made in traditional way,which they use an iron cauldron to make it distilled liquor. Please enjpy its mellow flavoor and taste and a bit of sweetness,

グラス ¥500 ／ ボトル ¥2,600 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 ¥550 ／ ボトル ¥3,100 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。口元に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 ¥640／ ボトル ¥4,200 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 ¥640／ ボトル ¥4,200 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 ¥1,400 ／ 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 ¥550／ ボトル ¥3,100 30度

久米島の久米仙ブラウン
クメジマノクメセン ブラウン
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 ¥500 ／ ボトル ¥2,600 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 ¥7,000 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 ¥630／ ボトル ¥4,300 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 ¥500 ／ ボトル ¥2,600 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 ¥500 ／ ボトル ¥2,600 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 ¥500／ ボトル ¥2,600 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逸品。

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 ¥850 ／ ボトル ¥4,800 30度

カリー春雨
カリーハルサメ
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 ¥950 ／ ボトル ¥6,000 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 ¥500／ ボトル ¥2,600 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 ¥500 ／ ボトル ¥2,600 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 ¥500 ／ ボトル ¥2,600 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し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 ¥500／ ボトル ¥2,600 30度