

# 琉球王家御用達

## 玉那覇味噌「王朝みそ」が味わえます

琉球王朝末期、安政年代（1855～1860年・尚泰王時代）から守り続けてきた家麴（蔵付き酵母）と技と智恵で造られた『琉球王家御用達』伝統の首里の味噌です。

かちゅー湯  
とは

沖縄で昔から親しまれてきた、かつお節にみそを加えたシンプルな汁物。体を芯から温めてくれるとして、風邪のひき始めや二日酔い時によく食されてきました。



ハラール  
対応食

特定原材料8品目除去

### 王朝みそ おぼろ豆腐セット (かちゅー湯)

Yushi Dofu(Huffy Tofu from Okinawa)



1,250円

おすすめの食べ方（4段階の食べ方が楽しめます）



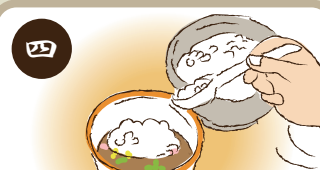
一 容器の六分目までお湯を入れ、みそを溶くように混ぜ、鰹節を入れて王朝みそ本来の味を楽しみます。



二 一のお味噌汁におぼろ豆腐（ゆし豆腐）を加えて味わいます。



三 一のゆし豆腐にお好みの薬味（すりごま・白ねぎ・みょうが・んにく）を加えて味わいます。



四 三のお味噌汁に白飯を加え、雑炊風に味わいます。

首里の  
味噌そば

レストラン首里杜オリジナルメニュー「首里の味噌そば」は、琉球王家御用達「玉那覇味噌」を使っています。心も身体も温まる、滋味深いほっこりとした味わいが楽しめます。

豚バラ肉



首里の味噌沖縄そば 960円

Shuri Miso Okinawan Soba

そばメニューにはクーブイリチー（沖縄のお祝い料理で、昆布と豚肉を炒め合わせたもの）が付きまます。

# 沖縄そば

スペアリブ



首里の味噌  
ソーキそば

Shuri Miso  
Okinawan Soba  
with Stewed Spare Ribs

960円

豚足の  
煮付け



首里の味噌  
てびちそば

Shuri Miso Okinawan Soba  
with Stewed Pig's Trotter

940円

豚バラ肉



沖縄そば

Okinawan Soba with  
Seasoned Pork

940円

スペアリブ



ソーキそば

Okinawan Soba with  
Stewed Spare Ribs

980円

ジューシーやごはんが追加できます



ジューシー  
(沖縄風  
炊き込みご飯)  
Okinawan  
Seasoned Rice



300円



ごはん  
(白米)  
Rice

280円

【そば大盛り】

+ 280円～

大盛り対応できます

【ドリンクセット】

お好きなドリンクと

セット注文で100円引き!



# 定食



ジューシー (沖縄風炊き込みご飯) に沖縄そばや小鉢が付いた、人気 No.1 のセットです。

※小鉢は季節によって変わります。

## 首里城定食

Shurijo castle set 1,650円



タコライス (ハーフサイズ)

タコライス (ハーフサイズ) + そば (小)  
Taco Rice (half size) + Soba (small size)  
セットのそばをお選びください

+

豚バラ肉



スペアリブ



沖縄そば または ソーキそば



## ミニタコそばセット

Mini Taco(beef) Soba Set 1,380円



## タコライス サラダセット

641 Kcal

Taco Rice(beef) with Salad set 1,300円

タコライス (単品) 1,100円  
Taco Rice(beef)

※+170円でごはん、ジューシーの増量ができます。また、小鉢は季節によって変わることがあります。

# 単品メニュー



**もずくそば**  
Mozuku seaweed Soba  
920円



524 Kcal  
脂質 8g



**サクナ**  
(長命草) そば  
Sakuna (vegetable) Soba  
950円



645 Kcal  
脂質 11g

首里城オリジナル麺

## アラカルト



**味付けソーキ**  
Stewed Spare Ribs  
640円



**ジーマーミ豆腐**  
Peanuts Tofu  
580円



**てびち**  
Stewed petittoes  
720円

※表示メニューは全て税込価格です。

### お子さまメニュー



**お子さまランチ**  
Lunch for kids  
750円



特定原材料 8 品目除去



**お子さまカレー**  
Curry for kids  
750円



特定原材料 8 品目除去

豚バラ肉



**お子さまそば**  
Okinawan Soba with Seasoned Pork for kids  
720円



# デザートメニュー

## トロピカルフルーツソルベ



ドラゴン  
フルーツ  
ソルベ

Dragon Fruit Sorbet



590円



パイナップル  
ソルベ

Pineapple Sorbet



590円



すいか  
ソルベ

Watermelon  
Sorbet



590円

※フルーツは季節によって変わります。

## ケーキ



紅芋モンブラン

Purple sweet potato  
cake

600円



## フルーツ



カットパイナップル

Pineapple

680円



# トロピカルドリンク

パインジュース  
Pineapple Juice

パッションフルーツ  
ジュース  
Passion Fruit Juice

各 550 円



※写真はイメージです。

# ドリンク



コーヒー (アイス or ホット) 450 円  
Coffee (Ice or Hot)

コーラ / オレンジジュース 420 円  
Coke Orange Juice

マンゴージュース 500 円  
Mango Juice

シークワーサージュース 500 円  
Shekwasha (flat lemon) Juice

# アルコール

生ビール (中) ..... 750 円  
Draft Beer (Medium)

生ビール (小) ..... 650 円  
Draft Beer (Small)

瓶ビール ..... 800 円  
Bottled Beer

ノンアルコールビール... 500 円  
Non-alcoholic Beer

- ・未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
- ・飲酒は 20 歳を過ぎてから。
- ・運転される方にはアルコールを販売しません。

We do not sell alcohol drivers.



# 生ビールセット



小鉢は季節によって内容が変わることがあります。

# 生ビールセット

Beer Snack Set

We do not sell alcohol drivers.



1,380 円



# ミキ Miki 500 円

沖縄の行事で現代も親しまれているお米を原料とした発酵ドリンク。琉球王国時代から商売繁盛や健康を祈願し「お神酒」として捧げられていました。

腸内環境を整え、胃腸にやさしく手軽にエネルギーが補給できるとされ、古くから親しまれています。

“Miki” is a traditional Okinawan fermented drink made from rice, and is still enjoyed today during local ceremonies and festivals.

Originating in the days of the Ryukyu Kingdom, it was offered as a sacred drink (“Omiki”)

in prayers for prosperity in business and good health.

# ドリンク セット

デザート +  
ドリンクの  
セット注文で  
100 円引き!



下記よりお選びください

- ・ コーヒー (ホット or アイス)
- ・ コーラ
- ・ オレンジ
- ・ マンゴー
- ・ シークワーサー
- ・ パッション
- ・ パイン