

# 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。

### ① 王朝みそ おぼろ豆腐 セツト （かちゅー湯）



1,000 円

特定原材料 8 品目除去

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。



おすすめの食べ方（4段階の食べ方が楽しめます）



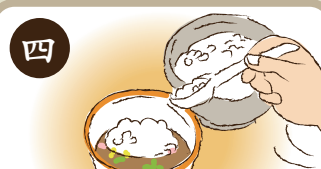
一 容器の六分目までお湯を入れ、みそを溶くように混ぜ、鰹節を入れて王朝みそ本来の味を楽しみます。



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 二のゆし豆腐にお好みの薬味（すりごま・白ねぎ・みょうが・にんにく）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。



### ② いなむどうち

定食

1,270 円



赤マルソウのいなむどうちみそを使用した  
沖縄風豚汁定食です。

イノシシ肉の代わりに豚肉を使うようになったことから「いな（イノシシ）むどうち（もどき）」と名が付きしました。とろりとした甘味噌に具だくさんの滋味深い味わいで、お祝いに欠かせない汁物です。



# 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



## ③首里の味噌沖縄そば

Shuri Miso Okinawan Soba

# 沖縄そば

各920円

スペアリブ



## ④首里の 味噌ソーキそば

Shuri Miso Okinawan Soba  
with Stewed Spare Ribs

豚足の  
煮付け



## ⑤首里の 味噌てびちそば

Shuri Miso Okinawan Soba  
with Stewed Pig's Trotter

豚バラ肉



## ⑥沖縄そば

Okinawan Soba with  
Seasoned Pork

スペアリブ



## ⑦ソーキそば

Okinawan Soba with  
Stewed Spare Ribs

豚肉と  
もやし炒め



## ⑧あぐー 肉もやしそば

Stirfried Agu Pork and  
Sprout on Okinawan Soba

単品メニュー  
追加できます

各270円



ミニ島豆腐  
チャンプルー  
Mini Stir-fry Okinawan Tofu



ミニゴーヤーチャンプルー  
Mini Stir-fry Okinawan  
Goya (bitter melon)



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

【サイズ変更・ごはん】

そばサイズ変更.. 250円～

ごはん(白米)  
..... 200円





# 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。

## ⑨首里城定食

Shurijo castle set 1,270 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



## ⑩ミニタコそばセット

Mini Taco(beef) Soba Set 1,170 円



## ⑪島豆腐チャンプルー定食

Stir-fry Okinawan Tofu Set

1,070 円



## ⑫ゴーヤーチャンプルー定食

Stir-fry Okinawan Goya  
(bitter melon) Set

1,070 円

※+150 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。



# ヘルシーバランスメニュー



## ⑬もずくそばセット

Mozuku seaweed Soba Set

524Kcal  
脂質8g

1,070円



## ⑭タコライス

## サラダセット

Taco Rice (beef) and Salad Set

641Kcal

1,070円



首里城オリジナル麺

## ⑮サクナ(長命草)

## そばセット

Sakuna (vegetable) Soba set

645Kcal  
脂質11g

1,070円



Vegetarian,vegan  
No animal,alcohol,fish

## ⑯沖縄ベジタブル キーマカレーセット

Keema curry with seasonal  
Okinawan vegetables

754Kcal  
脂質21g

1,070円

# アラカルト



## ⑰島豆腐の冷奴

Cold Okinawan Tofu 450円



## ⑱味付けソーキ

Stewed Spare Ribs 550円



## ⑲ジーマーミ豆腐

Peanuts Tofu 520円



## ⑳てびち

Stewed pettitoes 650円



# トロピカルドリンク

# ドリンク

②① パインジュース  
Pineapple Juice

②② パッションフルーツ  
ジュース  
Passion Fruit Juice

各460円



※写真はイメージです。

②③ コーヒー (アイスまたはホット)  
Coffee (Ice or Hot)

②④ コーラ / ②⑤ オレンジジュース  
Coke Orange Juice

②⑥ マンゴージュース  
Mango Juice

②⑦ シークワーサージュース  
Shekwasha (flat lemon) Juice

各420円



## アルコール

②⑧ 生ビール (中) ..... 650 円  
Draft Beer (Medium)

②⑨ 生ビール (小) ..... 550 円  
Draft Beer (Small)

③⑩ 瓶ビール ..... 700 円  
Bottled Beer

③⑪ ノンアルコールビール 450 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。

③⑫ 生ビールセット

Beer Snack Set



1,200円

※表示メニューは全て税込価格です。

## お子さまメニュー

各620円



特定原材料 8 品目除去

③⑬ お子さまランチ  
Lunch for kids



特定原材料 8 品目除去

③⑭ お子さまカレー  
Curry for kids



③⑮ お子さまそば  
Okinawan Soba with  
Seasoned Pork for kids



# Tropical Fruits Sorbet

各550円(税込)



ドラゴン  
フルーツ  
ソルベ

Dragon Fruit  
Sorbet



パイナップル  
ソルベ

Pineapple  
Sorbet



すいか  
ソルベ

Watermelon  
Sorbet



※フルーツやフラワーは季節によって変わります



予約限定

# 首里杜御膳

すいむい

ごぜん

1,800円  
(税込)

795kcal



## レストラン首里杜 オリジナル料理



三段重でご提供いたします

沖縄の代表的な食材を使用した  
伝統料理を12種類の小鉢で  
楽しめる御膳です。

### 琉球料理伝承人監修料理

沖縄県では、10年以上の実務経験がある調理師または栄養士を対象とした「琉球料理担い手育成講座」の全カリキュラムを受講した者を「琉球料理伝承人」と認証しています。

「琉球料理伝承人」は、歴史的・地理的背景、行事食の由来、器などに至る総合的な理解を深め、調理法や味を受け継ぐための知識及び技術を習得し、次世代への継承及び観光資源として活用するなどのさまざまな取り組みを行っています。



琉球料理伝承人バッジ



レストラン首里杜  
琉球料理伝承人 平良智史料理長

【ご予約・お問い合わせ】

☎(098)  
886-2020



# 首里杜御膳

## 沖縄の代表的な伝統料理



Mozuku seaweed with vinegar

スヌイとはもずくのことです。沖縄風もずくの酢の物です。本土のもずくとはちよっと違い、コシがありながらぬめりも多いのが特徴です。

### 十. スヌイの酢の物



Fish paste is wrapper with green onions

細く切ったカステラかまぼこと揚げ豆腐を芯にして、青ねぎで巻いて酢みそで和える行事食です。かつては三月御重や清明祭などの重箱料理によく用いられていました。

### 七. ビラガラマチ



Okinawan Vegetable with sesame

沖縄で昔から食されてきた季節の島野菜などを胡麻で和えました。

### 四. 沖縄野菜の胡麻和え



Jimami Tofu(Peanut Tofu)

独特の風味と口当たりの良さが特徴です。往時、落花生は貴重品であったため特別な日に作られました。落花生は土の中に実をつけることから、沖縄では地豆（ジーマーミ）と呼ばれます。

### 一. ジーマーミ豆腐



Seasoned Rice

豚肉、椎茸、人参を具に入れ、豚だしで炊いた沖縄風炊き込みご飯です。行事やお祝いにも出される定番の料理です。

### 十一. ジューシー



Salted pork

「スーチカー」は首里では「スーチキ」と呼びます。塩漬けを意味し、豚肉や魚をスーチキにして保存し、調理に使う際は塩抜きします。塩漬ならではの独特な味わいがあります。

### 八. スーチカー



Steamed pork with sesame sauce

豚のロース肉の薄切りに黒ゴマだれをまぶして蒸しあげた、香りのよい高級な料理です。黒い仕上がりから「クルジン」黒肉」とも呼ばれます。

### 五. ミヌダル



Kubuirichi(Kelp Stir-fry)

イリチーとは炒め煮のこと。食材を十分に炒めて、だしを含ませるように煮込んだもので、主に晴れの日に作られました。イリチーは琉球料理三大調理法の一つとされています。

### ニ. クーブイリチー



Sea lettuce borth soup

アーサとはあおさ（岩場に生える緑色の海藻）のこと。だしを煮立て、アーサと細かく切った豆腐を入れ、塩味で仕上げたお吸い物です。

### 十二. アーサ汁



Okinawan biscuit

琉球王朝時代から作られている伝統的な琉球菓子の一つ。沖縄の土産物としても定番です。

### 九. ちんすこう



Deep Fried Picked Banana fish

グルクンの和名は「タカサゴ」で、沖縄で獲れる白身魚です。鮮やかな赤色が印象的ですが、海の中で泳いでいる時は青味がかかった色をしています。

### 六. グルクンの南蛮漬け



Okinawan Crepe

表面に細かいちりめんじわができたのが良い焼き方です。ポーポーはお菓子ではなく料理の一つです。昔はつけ汁を付けて食べていました。

### 三. ポーポー