

琉球王家御用達

玉那霸味噌「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麹（蔵付き酵母）と技と智慧で造られた『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 セット (かちゅ一湯)



1,000 円

特定原材料8品目除去

かちゅ一湯
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）



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。



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。



二のゆし豆腐にお好みの蒸味（すりごま・白ねぎ・みょうが・にんにく）を加えて味わいます。



三のお味噌汁に白飯を加え、雑炊風に味わいます。



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。

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。

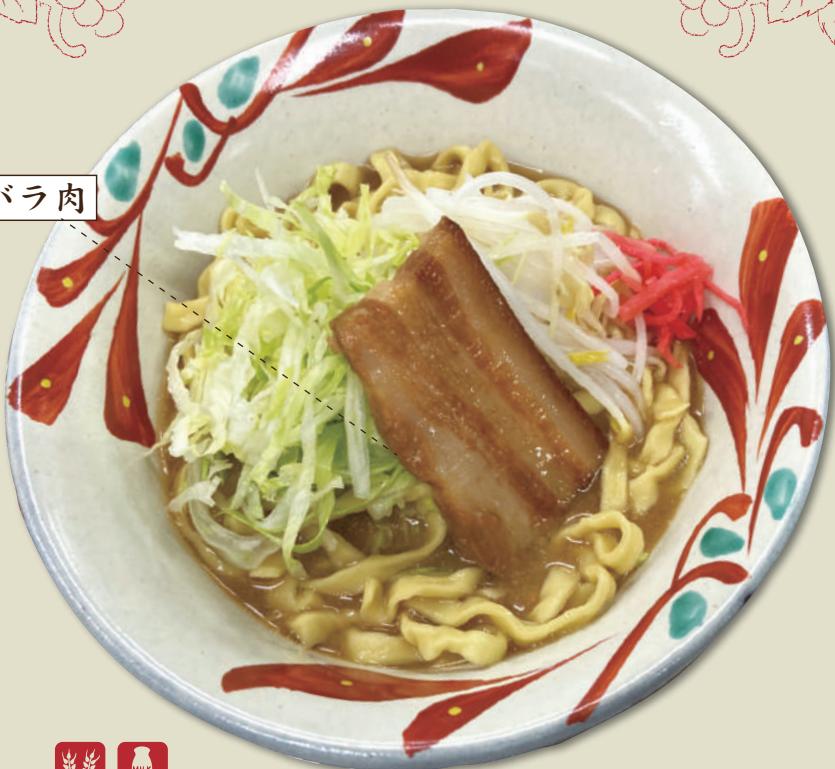


沖縄そば

首里の
味噌そば

豚バラ肉

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「玉那霸味噌」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。



③首里の味噌沖縄そば

Shuri Miso Okinawan Soba

豚足の
煮付け

各 920 円

④首里の 味噌ソーキそば

Shuri Miso Okinawan Soba
with Stewed Spare Ribs



⑤首里の 味噌てびちそば

Shuri Miso Okinawan Soba
with Stewed Pig's Trotter

豚バラ肉

スペアリブ

豚肉と
もやし炒め

⑥沖縄そば

Okinawan Soba with
Seasoned Pork



【サイズ変更・ごはん】

そばサイズ変更.. 250 円~

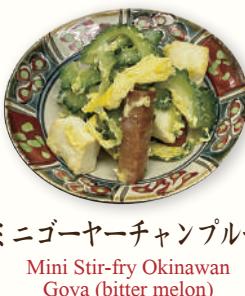
ごはん(白米)
..... 200 円

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



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



Can be changed to vegan

⑪島豆腐チャンプル一定食

Stir-fry Okinawan Tofu Set

1,070円



Can be changed to vegan

⑫ゴーヤーチャンプル一定食

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

524 Kcal
脂質 8 g

1,070円



⑭タコライス
サラダセット
Taco Rice(beef) and Salad Set

641 Kcal

1,070円



⑮サクナ(長命草)[®]
そばセット
Sakuna (vegetable) Soba set

645 Kcal
脂質 11 g

1,070円



⑯沖縄ベジタブル
キーマカレーセット

Keema curry with seasonal
Okinawan vegetables

754 Kcal
脂質 21 g

1,070円

アラカルト



⑰島豆腐の冷奴
Cold Okinawan Tofu 450円



⑯味付けソーキ
Stewed Spare Ribs 550円



⑯ジーマーミ豆腐
Peanuts Tofu 520円



⑯てびち
Stewed pettitoes 650円

トロピカルドリンク

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。

ドリンク

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シークヮーサージュース
Shekwascha (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)

②⑩瓶ビール 700 円
Bottled Beer

②⑪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。

②⑫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

②⑬お子さまランチ
Lunch for kids



特定原材料 8品目除去

②⑭お子さまカレー
Curry for kids

豚バラ肉



②⑮お子さまそば
Okinawan Soba with Seasoned Pork for kids

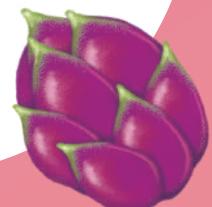
Tropical Fruits Sorbet

各550円(税込)



ドラゴン
フルーツ
ソルベ

Dragon Fruit
Sorbet



パイン
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
ごせん

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

首里杜御膳の
ご予約は一週間前、
最大30名様までと
なっております。

【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、沖縄風もずくの酢の物
です。本土のもずくとは
ちょっと違い、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きました。

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)

独特的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つ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）と呼びます。

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

「スーキー」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。

二・クーブイリチー



Sea lettuce birth 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・ちゃんすこう



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がで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