沖縄料理の店



枝豆

484円

もずく酢 484円

アレルギー 大豆・小麦

ゴーヤのおひたし 424円

アレルギー 大豆・小麦

ジーマミー豆腐

落花生を使った沖縄県の郷土料理。 ジーマミーは琉球語で落花生を意味します。

アレルギー ピーナッツ(落花生)・大豆

海ぶどう

968円

726円

アレルギー 大豆・小麦

コリコリした歯ごたえの軟骨には、良質なタンバ ク質である「コラーゲン」が多く含まれており、 健康や美容に効果があるといわれています。

豆知識

ミミガー

辛子めんたい

もずく 726円

沖縄生まれの

辛子めんたいと

太もずくを使用。

アレルギー 大豆・小麦・りんこ

424円

アレルギー 卵・豚肉

豚の耳を調理して千切りにしたものを特製のタレで 和えました。コリコリとした軟骨の食感が特徴で、 お酒のおつまみに最適な沖縄ならではの一品です。

アレルギー 豚肉・ごま・小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン

するかなめ!

県産あぐ一豚の シークヮーサーポン酢かけ 2,178円

アレルギー 豚肉・大豆・小麦

豆知識

グルクン南蛮漬け 908円

アレルギー 大豆・小麦

はかするかん ポークたまご 968円 沖縄県民のソウルフード!

アイゴの稚魚(スク)を塩漬け(カラス)したもので、

沖縄の方言で「スクガラス」と呼ばれています。 お酒との相性もバッチリで昔から沖縄の人々に 親しまれている定番のおつまみです。



スクガラス豆腐 847円

アレルギー 大豆





くすくす特製スタミナサラダ 786円

アレルギー ごま・小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン



とんかつ 1.815円

贅沢にも沖縄県産ブランド豚「琉美豚」を使用した

豚肉・卵・小麦粉・大豆・りんご・ごま・ 乳・ゼラチン

鶏の唐揚げ

1,210円

アレルギー 鶏肉・卵・大豆・乳

紅芋フライ

アレルギー 小麦粉・大豆・卵

タコス風味サラダ 907円

アレルギー 豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・小麦・乳

たまらない美味しさです。

タコスミート・生野菜・トルティーヤのサクサク食感が

786円

グルクンの唐揚げ 1,452円

一年中とれる沖縄を代表する自身魚。背開きにして骨まで パリパリに揚げ、頭から尾まで丸ごとお召し上がりいただけます。

アレルギー 大豆

ソーキ山椒風味 揚げ 968円

沖縄のソーキ(スペアリブ)を、 香り豊かな山椒で風味良く仕上げました。

アレルギー 豚肉・大豆



揚げたてアツアツの島豆腐に定番のお醤油もしくは カヌチャオリジナルシークヮーサーポン酢をお好みで どうぞ。

アレルギー 大豆

グルクン山かけ 726円

アレルギー 大豆・やまいも



※記載の金額は消費税、及びサービス税を含みます。



ラフティー 1,089円

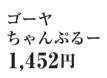
沖縄の郷土料理で、皮つきの三枚肉を泡盛や醤油で 甘辛く味付けし煮込んだ豚の角煮。柔らかくお口の中 でとろける美味しさが特徴です。

ふーちゃんぷるー 1.210円

アレルギー 小麦・卵・豚肉・乳

お麩を野菜などとともに炒めたお料理。炒めても型崩れ しない沖縄の車麩のもっちりとした食感が特徴です。

アレルギー 豚肉・大豆



最も有名なちゃんぷる一料理。 ゴーヤの苦みを取り、野菜、卵、豆腐と炒めた お料理で沖縄ではメジャーな一品。 ビタミンCが豊富で、夏バテ解消にも良いといわれています。

アレルギー 卵・豚肉・大豆・乳

マーミナちゃんぷるー 1,331円

マーミナーとは、沖縄の言葉で「もやし」のこと。 ゴーヤちゃんぷるーと双壁を成す沖縄県民の 定番料理です。

アレルギー 卵・大豆・豚肉・乳・ごま



中味 ちゃんぷるー 1.452円

豚もつと野菜を味噌 ベースのコク深い味に 仕上げました。

アレルギー 大豆・乳・牛肉・鶏肉・豚肉





沖縄の郷土料理の ひとつ「中味汁」は、 豚のホルモンを使った かつお出汁仕立てのすまし汁。 さっぱりとした味わいが特徴です。

アレルギー 豚肉・大豆



ゆし豆腐 968円

ゆし豆腐は大豆を 水に浸しふやかしたものを 挽いて絞る「生搾り」大豆の 濃度が高いのも特徴。

アレルギー 大豆・豚

アーサ汁

363円

アーサ汁とは海藻のあおさを使った磯の香のあっさり汁。

アレルギー 大豆・豚

焼きどようはん



紅ショウガの爽やかな風味とツナの旨みが 絶妙にマッチした塩焼きそば。 さっぱりとした味わいが、食欲をそそります。

アレルギー 小麦・豚肉・鶏肉・大豆・乳・牛肉

焼きそば 1.210円

沖縄そばの麺を使用したソース焼きそば。食べ応え充分な一品。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆・えび・鶏肉・もも・りんご



じゅーしー

600円

沖縄の郷土料理の炊き込みご飯。

アレルギー 豚肉・大豆・ごま

ごはん

423円

国産米を使用しております。

豆知識

「沖縄そば」は、そば粉を使わず小麦粉だけを使い、かん水で練って作る 太めの麺と、豚骨やかつお節からとった濃厚なだしで仕上げたあっさりと した汁が特徴です。一般的な沖縄そばには、三枚肉 (豚の角煮)、ソーキ (豚のスペアリブ)、かまぼこ、ネギがトッピングされます。



スタンダードなそばで、三枚肉(甘辛く味付けした豚の角煮を スライスしたもの) がトッピングされています。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

中味そば

1,450円

やわらかい豚のホルモンと たっぷりの生姜でスタミナ UP!

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

ゆし豆腐そば

1,210円

ゆし豆腐ののどごしとおそば の相性が抜群。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

ソーキそば 1.452円

甘辛く味付けした骨付きソーキ(ソーキは沖縄方言でスペアリブの意味) がトッピングされています。じっくりと煮込まれたお肉は、ほろほろとし た柔らかい食感が特徴です。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

ミニかけそば 544円

ピリッとした味わいがお酒にぴったり。 ※お子さま向けに辛味抜きにもできます。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

※記載の金額は消費税、及びサービス税を含みます。





まさひろゴールド

グラス … 968円 ボトル … 8.100円

ボトル … 6.655円

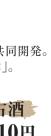


菊の露VIPゴールド グラス … 968円

ボトル … 7,900円



847円 グラス … ボトル … 6.400円



泡盛メーカー全社共同開発。 まさに「古酒の傑作」。

海の邦10年古酒

グラス … 1.210円 ボトル …13,000円



治盛カクテル くすくす オリジナル!







オリオン ビール生 990円



ノノイボール

1.089円

オリオン

940円

クリアフリー

800円



紅一粋 726円 沖縄県産紅いも100%使用



沖縄棒酒

1.089円 黒糖梅酒

726円 泡盛梅酒

たんかん梅酒 726円

726円 シークヮーサー梅酒

ノンアノノコール・ソフトドリンク



・マンゴージュース

・パインジュース

・グァバジュース

・シークヮーサージュース

・コカ・コーラ

・ジンジャーエール

・オレンジジュース

・アップルジュース

・カルピス

・カルピスソーダ

さんぴん茶

ウーロン茶

ホットさんぴん茶

・ホットウーロン茶

各750円

※記載の金額は消費税、及びサービス税を含みます。