

OKINAWA miyakojima FAIR “まーさん”

沖縄 | 宮古島 | フェア

6.3 MON ~ 9.1 SUN

※“まーさん”とは沖縄方言(うちなーぐち)で“美味しい”という意味

沖縄キビまる豚のポークグリル 雪塩添え

単品 ¥1,900

甘みのある脂身とコクのある赤身のバランスが良い
上品な味わいのキビまる豚を香ばしく焼き上げました。

カフェデリプレート ¥2,550
デリ4種 ごはん 味噌汁付き

カフェデリプレート



美腸米に
変更できます



沖縄県産ブランド豚「キビまる豚」を雪塩といっしょにどうぞ!

雪塩

宮古島の海水から作られた塩。
まろやかなしよっぱさとコクで
お肉との相性ばっちりです。

身が柔らかいグルクンをカラッと揚げました

沖縄では
タカサゴのことを
グルクンと呼びます

ゴーヤーチャンプルー 単品 ¥1,300

カフェデリプレート ¥1,950
デリ4種 ごはん 味噌汁付き

「チャンプルー」は
沖縄の方言で
ごちゃまぜという意味です



グルクンの唐揚げ 甘酢あんかけ 単品 ¥1,350

カフェデリプレート ¥2,000
デリ4種 ごはん 味噌汁付き

旨みたっぷり!
沖縄料理の定番 //

沖縄の美味しいメニューが揃いました

海ぶどうと
アボカドのサラダ ¥1,050

海ぶどうの食感とアボカドのクリーミーな
味わいが魅力。ポン酢をかけてどうぞ。



紫芋のコロッケ ¥650

甘くてほくほくな紫芋のコロッケ。
鮮やかな色で見た目も楽しめます。

沖縄
カフェデリ4種 ¥700

フェア限定で沖縄仕様のデリが
お楽しみいただけます。



沖縄県発祥!
ピリ辛タコライス ¥1,350

タコスの具材をごはんにのせた沖縄料理。
ピリッとスパイシーな味が食欲をそそる。

/ おつまみにも! \

沖縄そば

OKINAWA SOBA



あおさの香りを堪能
アーサーそば

風味豊かなあおさのスープと
独特な麺の食感が絶妙。

¥1,400



こちらもおすすめ
沖縄そば

豚骨やかつお節からとった
濃厚でこってりとした
スープが特徴です。

¥1,350

そば粉を使わず小麦粉だけを使ったための麺と、
豚骨やかつお節からとった濃厚なだしで仕上げた
こってりとした汁が特徴。

おすすめもう1品!

お食事やお酒のおつまみなどにどうぞ。

雪塩と一緒に!



雪塩で食べる
ゴーヤーチップス

おつまみにぴったり!
ほろ苦さが癖になります。

¥650



ラフテー (豚の角煮)

甘辛く味付けした
沖縄風の豚の角煮。

¥1,050



海ぶどう

プチプチとした食感が
楽しい海ぶどう。

¥750



沖縄県産 もずく

繊維がたくしゃきつとした
歯触りのもずく。

¥650

沖縄県産

OKINAWA SWEETS

おきなわスイーツ



Parfait

マンゴーパフェ

¥1,150

Banana Split

バナナスプリット

¥1,350

shake

紅芋シェイク

¥850

※バナナスプリットのアイスフレーバーは紅芋、バナナ、マンゴーです
※沖縄フェアのアイスにはブルーシールアイスクリームを使用しています

沖縄の食文化を体験!

三時茶 さんじちゃー

沖縄には「午後3時にお茶や
お菓子とともに休憩する
“三時茶 (さんじちゃー)”
という習慣」があります。



甘くさわやかな
ジャスミンの香り

ミニサター
アンダギー
&さんびん茶
¥700

自家製



ミニサター
アンダギー
&紅芋アイス
¥750

自家製

紅芋アイスと
相性ばつぐん



※サターアンダギーは自家製です

Drink ドリンク



オリオン ザ・ドラフト 小瓶

334ml ¥1,050

沖縄の気候と食文化にマッチした
爽快な喉ごしとマイルドな味わいが
特徴のビール。沖縄フェアのフード
メニューと一緒に楽しみなください。

オリオンビールをご注文の方対象 /
スワップポイントが2倍に!



琉球王朝 (泡盛)

ロック / 水割 / ソーダ割
¥750

沖縄県のみしき島「宮古島」に
ある泡盛蔵元「多良川」の逸品。
泡盛を飲みなれていない人にも
おすすめ。甘みがあり飲みやすく
すっきりとした味わいが特徴。
肉料理にあう泡盛です。

琉球王朝
トニック ¥800



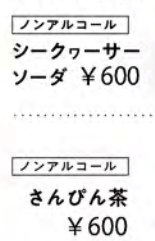
琉球王朝
マイタイ ¥800



シークワサー
モヒート ¥750



シークワサー
ソーダ ¥650



ノンアルコール
シークワサー
ソーダ ¥600

ノンアルコール
さんびん茶
¥600

