

琉炭

鳥酒場

今日も明日も…



琉炭のグランドメニュー

鳥酒場 琉炭へご来店頂き、誠にありがとうございます。

当店では、厳選素材を生かした
オリジナルの名物料理や備長炭で丁寧に焼き上げた焼き物、
定番のうちなーむんなど様々なお料理をご用意しております。

お好みのお酒の肴に、ごゆっくりお寛ぎください。

BEER

オリオンドラフト	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
キリン一番搾り	550 ⁽⁶⁰⁵⁾
ハートランド(中瓶)	650 ⁽⁷¹⁵⁾
シャンディガフ	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
オリオンクリアフリー	400 ⁽⁴⁴⁰⁾

酎ハイ

果実

生搾りレモンスカッチュ	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
生搾りグレープフルーツ	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
マンゴーチュ	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
シークワーサーチュ	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
トマトチュ	500 ⁽⁵⁵⁰⁾

お茶

さんぴん茶割	450 ⁽⁴⁹⁵⁾
うっちゃん茶割	450 ⁽⁴⁹⁵⁾
ウーロン茶割	450 ⁽⁴⁹⁵⁾
緑茶割	450 ⁽⁴⁹⁵⁾
ダーズリン茶割	450 ⁽⁴⁹⁵⁾

ハイボール

ハイボール	450 ⁽⁴⁹⁵⁾
琉球ハイボール	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
ジンジャーハイボール	500 ⁽⁵⁵⁰⁾
コークハイボール	500 ⁽⁵⁵⁰⁾

カクテル

スタンダード

カシスソーダ	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
カシスオレンジ	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
カシスウーロン	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
カシスグレープフルーツ	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
ファジーネーブル	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
レゲエパンチ	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
ジントニック	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
ジンバック	600 ⁽⁶⁶⁰⁾

琉球

琉球モヒート	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
琉球ゆずボール	600 ⁽⁶⁶⁰⁾
琉球コーヒー泡盛	600 ⁽⁶⁶⁰⁾

日本酒

	産地	グラス	1合
田酒	= 青森	700 (770)	1300 (1430)
鍋島	= 佐賀	700 (770)	1300 (1430)
而今	= 三重	700 (770)	1300 (1430)
飛露喜	= 福島	700 (770)	1300 (1430)
磯自慢	= 静岡	700 (770)	1300 (1430)
ちえびじん	= 大分	700 (770)	1300 (1430)
AKABU	= 岩手	700 (770)	1300 (1430)
三連星	= 滋賀	700 (770)	1300 (1430)

梅酒

	グラス
白加賀梅酒	500 (550)
請福梅酒	500 (550)
シークワサー梅酒	550 (605)

和スピリッツ

	産地	グラス	1合	ボトル
黒霧島	= 宮崎 / 芋	500 (550)	900 (990)	3000 (3300)
二階堂	= 大分 / 麦	500 (550)	900 (990)	3000 (3300)
IMUGE	= 沖縄 / 紅芋 + 黒糖	600 (660)	1100 (1210)	3500 (3850)
陸	= 御殿場 / グレンモルト	700 (770)		4500 (4950)
新里ウイスキー	= 沖縄 / グレンモルト	800 (880)		5000 (5500)

1合、ボトルでのご注文は、
セット料金をお一人様 182円 (税込 200円) 頂戴致します。

島酒

	産地	グラス	1合	ボトル
直火請福	= 石垣	450 (495)	800 (880)	2500 (2750)
久米島の久米仙	= 久米島	450 (495)	800 (880)	2500 (2750)
菊之露ブラウン	= 宮古	450 (495)	800 (880)	2500 (2750)
残波(黒)	= 読谷	450 (495)	800 (880)	2500 (2750)
残波(白)	= 読谷	500 (550)	900 (990)	2800 (3080)
ニコニコ太郎	= 宮古	500 (550)	900 (990)	2800 (3080)
琉球王朝	= 宮古	600 (660)	1100 (1210)	3300 (3630)
白百合	= 石垣	600 (660)	1100 (1210)	3300 (3630)
カリー春雨	= 小禄	600 (660)	1100 (1210)	3300 (3630)
黄金まさひろ	= 糸満	700 (770)	1300 (1430)	3900 (4290)
菊之露 V.I.P	= 宮古	700 (770)	1300 (1430)	3900 (4290)
瑞泉 King	= 首里	700 (770)	1300 (1430)	3900 (4290)

1合、ボトルでのご注文は、
セット料金をお一人様 182 円 (税込 200 円) 頂戴致します。

ソフトドリンク

コカ・コーラ	350(385)
ジンジャーエール	350(385)
シークワサージュース	350(385)
マンゴージュース	350(385)
メロンソーダ	350(385)
オレンジジュース	350(385)
グレープフルーツジュース	350(385)
ウーロン茶	350(385)
さんぴん茶	350(385)
緑茶	350(385)
うっちゃん茶	350(385)
アイ스티ー(無糖)	350(385)

ワイン

がぶ飲み wine

赤・白 = カリフォルニア

グラス 各 450 (495)

デキャンタ 各 1000 (1100)

琉炭がチョイスしたハウスワインをがぶ飲みしちゃって下さい。

泡

ルネ・ラフランス = フランス / シャルドネ

3500 (3850)

ヴーヴ・クリコ = フランス

11000 (12100)

Japanese 白ワイン

熊本正宗 = 熊本 / シャルドネ

ボトル 4000 (4400)

かつて阿蘇古代湖の中にあったという「菊鹿」の土地に育つ日本シャルドネの逸品です。

島根ワイナリー = 島根 / ソーヴィニヨンブラン

ボトル 4000 (4400)

レモンのような柑橘系フルーツの爽やかで上品な香りが軽やかでスムーズな口当たりです。

Japanese 赤ワイン

農民ロッソ = 栃木 / メルロー & カベルネ

ボトル 4000 (4400)

カベルネソーヴィニヨンやメルローの果実味やストラクチャー、樽熟の甘い香り。
このワインはボルドーでもイタリアでもありません。希望に溢れた日本の赤ワインです！

高島ワイナリー = 山形 / シラー

ボトル 4000 (4400)

樽由来のトースト香と凝縮された果実の味わい、
優しく程よいタンニンが印象的なワインです。

名物

熟成厚切り牛舌 並 1080 (1188)
大 1680 (1848)

試行錯誤を何度も繰り返し
やっとたどり着いた熟成牛舌です!

大とろ炙りメサバ 1080 (1188)

青森八戸直送の大とろメサバ!
マグロのトロを凌ぐ脂が超絶旨し。

あぐ一豚の極厚トンテキ 1280 (1408)

あぐ一豚のロース肉の厚切りステーキ♪
鉄板プレートで熱々をどうぞ!

うちなーむん

海ぶどう 580 (638)

島らっきょう塩漬 630 (693)

もずく酢 430 (473)

じーまーみ豆富 480 (528)

豆腐よう 680 (748)

ミミガーキムチ 480 (528)

サラダ

燻製味玉のポテトサラダ 580 (638)

桜チップでスモークした味玉を添えた
スモーキーなポテトサラダです。

大根のガリポリサラダ 580 (638)

カリッと揚げたシラスと大根のサラダです。

海ぶどうの海人サラダ 880 (968)

海人直送のお魚&海ぶどうのサラダです。

生ハムのシーザーサラダ 880 (968)

生ハムと温玉を添えたシーザーサラダです。

前菜・肴

バリバリ冷しピーマン 480 (528)

キンキンに冷やした
県産ピーマンに油みそを添えました。

きゅうりのヒリヒリ漬 480 (528)

たたききゅうりを正油・お酢・ラー油の
特製たれに漬け込みました。

油みそチーズ 430 (473)

アンダースーにチーズを漬け込みました。

茶豆 430 (473)

ビールの友! ゆでたてをどうぞ。

たこ明太 580 (638)

島だこを明太子で和えた琉球珍味です。

冷し美らトマト 430 (473)

南に島の水々しいトマトです!!

もずくキムチ 480 (528)

「やまや」の名物のもずくキムチです。

島野菜の浅漬 380 (418)

大地の恵み! お箸休めにもどうぞ。

牛たん刺 880 (968)

じっくり低温調理された牛タンのお刺身です。

ちゃんぷるー

ゴーヤちゃんぷるー	630 (693)
そーみんちゃんぷるー	580 (638)
ふーちゃんぷるー	680 (748)
豆腐ちゃんぷるー	680 (748)

揚

島らっきょうの天婦羅 ほくほくの島らっきょうの天ぷらです。	630 (693)
チーズ竹輪の磯辺揚げ チーズ竹輪をアーサー衣で揚げます!	630 (693)
島豆腐の厚揚げ 外はカリッと! 中はふわっと揚げた厚揚げです。	480 (528)
スパイラルポテトフライ くるくるカーリーポテトです!	580 (638)
もずくの天ぷら スパム & 野菜入りのかき揚げ天ぷらです。	680 (748)
うむくじ 紅芋のマッシュポテトの天ぷらです。 もちり食感が美味しいです!	580 (638)
やんばる若鶏の唐揚 ジューシーな肉汁がたまらない唐揚げです!	880 (968)

炭

あぐーロース肉の炭火焼 あぐー豚の旨味を 最大限に味わえる塩焼でどうぞ。	980 (1078)
島豚のトントロ 炭火ステーキ 極上の島豚のトントロ! おろしポン酢が良く合います。	980 (1078)
銀ダラ西京焼き 丁寧じっくりホクホクに焼きあげます!	880 (968)
芯がレアな県産牛レバー 新鮮な県産牛レバーをさっと炙ります!	780 (858)

温菜

ラフテー 三枚肉を黒糖と泡盛でコトコト煮込みました。	880 (968)
トロトロ軟骨ソーキ煮 軟骨ソーキ肉をじっくり長時間煮込んでます!	730 (803)
てびちの旨塩煮 極上の出し汁でとろとろになるまで じっくり煮込みました!	880 (968)
あぐー焼売 旨みたっぷりの特大シューマイを スープ仕立てでどうぞ!	1ケ 330 (363)
あぐー焼餃子 もちもちの皮と溢れ出す 肉汁がたまらない極上の焼餃子です。	4ケ 580 (638)
出汁玉子鉄板焼き 明太子のせ 鉄板で出汁玉子をぐつぐつ… その上にまるまる一本明太子!! ふわふわの出汁巻かない玉子です。	630 (693)

腹ペコさんへ

沖縄塩焼きそば 680 (748)

スパム & 野菜たっぷりの
塩焼きそばです!

琉球ラフテーチャーハン 780 (858)

ラフテーを添えた沖縄の
王道的チャーハンです!

石焼あぐータコライス 880 (968)

手造りタコスミートでタコライス♪
チーズもたっぷりでリゾート風で!

琉球ボロネーゼ 880 (968)

手作りのあぐーミートソースと
モッツアレラチーズのオキナワンボロネーゼです!

鶏スープ茶漬け 580 (638)

大人気の裏メニューが
ついにランドメニューイン♪
最幸のメもんです!

明太そーみんちゃんぶるー 680 (748)

そーみんちゃんぶるーに明太子を絡めた当店オリジナル
の一品です。

沖縄そば

三枚肉そば 730 (803)

ラフテーを添えた心温まるそばです!

軟骨ソーキそば 680 (748)

軟骨ソーキを添えた至福のそばです!

別腹

メープルパンアイス 480 (528)

バケットにバニラアイスを詰めました。
トーストしてメープルシロップを
たっぷりかけちゃいます!

jee-mee-mi-sandee 480 (528)

ブルーシールアイスクリームに
jee-mee-mi 豆富をトッピングしました!

フレンチトースト 580 (638)

ふわふわもちもちの食感が
最幸に美味しいフレンチトーストです!

ブルーシール
アイスクリーム 280 (308)

沖縄の上等アイスクリーム!
人気のバニラ、マンゴー、さとうきびの
3種類をご用意しております!!

飲み放題のドリンク



2時間半飲み放題です。(ラストオーダーは30分前とさせていただきます。)
著しく飲み残しがある場合は正規料金を頂戴致します。

BEER

- オリオンドラフト
- キリン一番搾り

ハイボール

- ハイボール
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール
- 琉球ハイボール

酎ハイ

- レモンスカッチュ
- シークワーサーチュ
- トマトっチュ
- さんぴん茶割
- うっちゃん茶割
- ウーロン茶割
- 緑茶割
- ダージリン茶割

がぶ飲みワイン

- 赤ワイン(カルフォルニア)
- 白ワイン(カルフォルニア)

カクテル

スタンダード

- カシスソーダ
- カシスウーロン
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- ピーチソーダ
- ピーチウーロン
- ファジーネーブル
- 琉球ゆずボール

泡盛

- 直火請福(石垣)
- 菊之露(宮古)
- 残波 黒(読谷)
- 島唄(糸満)
- 瑞泉(首里)

日本酒

日本酒の飲み放題メニューは
別紙にございます!

本格焼酎

- 黒霧島[芋]
- 二階堂[麦]

梅酒

- 白加賀梅酒
- 請福梅酒

ソフトドリンク

- コーラ
- ジンジャーエール
- グレープフルーツジュース
- オレンジジュース
- シークワーサージュース
- メロンソーダ
- ウーロン茶
- さんぴん茶
- うっちゃん茶

コース料理



4名様より承ります。すべてのコースが、2時間30分飲み放題付きです。
季節・仕入れによって内容と異なる場合がございます。予めご了承下さい。

定番の! 3500円コース

全8品

前菜三種盛
大根ジャコサラダ
鮮魚の胡麻カルパッチョ
スパイラルポテトフライ
ゴーヤーちゃんぷるー
トロトロ軟骨ソーキ煮
箸休め
沖縄塩焼きそば

名物料理を堪能! 4000円コース

全9品

前菜三種盛
海ブドウの海人サラダ
大とろ炙りメカジキ
ラフテー
やんばる若鶏の唐揚げ
あぐートンテキ
箸休め
沖縄塩焼きそば
ブルーシールアイスクリーム

デラックス!! 4500円コース

全9品

前菜三種盛
あぐー生ハムの
シーザーサラダ
特選お刺身盛り合わせ
熟成厚切り牛舌炭火焼き
ビタローバター焼き
箸休め
ラフテーチャーハン
沖縄そば
ブルーシールアイスクリーム

沖縄満喫! 4000円コース

全9品

うちなー前菜三種盛
海ブドウの海人サラダ
トロトロ軟骨ソーキ煮
ゴーヤーちゃんぷるー
もずくのかき揚げ & うむくじ
あぐートンテキ
箸休め
沖縄塩焼きそば
ブルーシールアイスクリーム

沖縄満喫デラックス!! 4500円コース

全9品

うちなー前菜三種盛
あぐー生ハムのシーザーサラダ
沖縄鮮魚お刺身盛り合わせ
沖縄県産牛のステーキ
ビタローバター焼き
あぐー極厚トンテキ
箸休め
石焼タコライス
ブルーシールアイスクリーム