

琉炭 リバーサイド



この島に
感謝をこめて…

琉炭のグランドメニュー

リバーサイド 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⁾

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⁾
琉球レモネード	600 ⁽⁶⁶⁰⁾

日本酒

	産地	グラス	1合	ボトル
新政 No.6	= 秋田	800 (880)	1500 (1650)	5000 (5500)
産土	= 熊本	700 (770)	1300 (1430)	4500 (4950)
田酒	= 青森	700 (770)	1300 (1430)	
鳳凰美田	= 栃木	700 (770)	1300 (1430)	
寫樂	= 福島	700 (770)	1300 (1430)	
くどき上手	= 山形	700 (770)	1300 (1430)	
酒屋八兵衛	= 三重	700 (770)	1300 (1430)	
海風土	= 広島	700 (770)	1300 (1430)	
SABA de SHU	= 茨城	700 (770)	1300 (1430)	
鏡山	= 埼玉	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)
新里ウィスキー	= 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)
琉球王朝	= 宮古	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)
シークワーサージュース	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)

モエ・エ・シャンドン = フランス

9000 (9900)

ヴーヴ・クリコ = フランス

11000 (12100)

Japanese 白ワイン

高島ワイナリー = 山形 / シャルドネ

ボトル 4000 (4400)

柑橘系の華やかな香りと西洋梨のような緻密な香りが熟したぶどうを連想させます！

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

農民ロツソ = 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！

五一わいん = 長野 / シラー

ボトル 4000 (4400)

高い果実の香りや胡椒を思わせるスパイシーな香りが広がり、
きめ細かい渋味の特徴なのでバランスが取れたワインです。

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)

島らっきょう塩漬け 630 (693)

もずく酢 430 (473)

じーまーみ豆富 480 (528)

人参しりしり 480 (528)

クーブイリチー 480 (528)

スクガラス豆富 480 (528)

豆腐よう 680 (748)

肴

サメ軟骨の梅あえ 530 (583)

油みそチーズ 430 (473)

えいひれ 580 (638)

たこ明太 580 (638)

大地の恵

アスパラタルタル 480 (528)

ゆでたてアスパラに
自家製タルタルソースが良く合います。

バリバリ冷しピーマン 480 (528)

キンキンに冷した県産ピーマンに
油みそを添えました。

冷し美らトマト 430 (473)

南の島の水々しいトマトです。

茶豆 430 (473)

ビールの友! ゆでたてをどうぞ。

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。

いぶりがっこ 480 (528)

秋田直送のたくあんの燻製です。

海ぶどうの海人サラダ 880 (968)

海人直送のお魚&海ブドウのサラダです。

冬瓜のおひたし 430 (473)

県産「シブイ」を1番だしに浸しました。

くんちゃまベーコンの 880 (968)

シーザーサラダ

旨味たっぷりのベーコンを炭火で炙り
温玉を添えたシーザーサラダです。

きゅうりのヒリヒリ漬け 480 (528)

たたききゅうりを正油・酢・ラー油の
特製たれに漬け込みました。

ちゃんぷるー

ゴーヤーちゃんぷるー	630 (693)
そーみんちゃんぷるー	580 (638)
ふーちゃんぷるー	680 (748)
豆富ちゃんぷるー	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)
八重山かまぼこ ふっくら揚げたてのさつま揚げです!	580 (638)
島豆富の厚揚げ 外はカリッと! 中はふわっと♪	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)
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)
うむくじ 紅芋のマッシュポテトの天ぷらです。 もっちり食感が美味しく頂けます!	580 (638)
あぐーメンチカツ 2ヶ あぐー豚の旨味たっぷりのメンチカツです。	680 (748)
グルクンの姿揚げ 県魚のグルクン唐揚げです。 大人気の一品です!	780 (858)

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どうぞ。	980 (1078)
島ピーマンの肉詰め 県産ピーマンにあぐー豚のミンチ肉を詰めて 秘伝のたれで焼き上げます。	480 (528)
やんばる若鶏の塩レモン焼き やんばる若鶏のやわらかいもも肉を 特製の塩だれでじっくり焼きます。	880 (968)
芯がレアな県産牛レバー 新鮮な県産レバーをさっと炙ります!	780 (858)
セイカの炭火ステーキ ねっとり甘いセイカを自家製正油だれで炙ります!	780 (858)
あぐーソーセージ炭火焼 1本	580 (638)
極太のあぐーソーセージ。 肉汁がとっても美味しいソーセージです。	

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)
あぐー焼餃子 4ヶ 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。	580 (638)
あぐー焼売 1ヶ あぐー豚の特焼売を とびっきりのスープでコトコト煮込みました!	330 (363)

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!

イカ墨焼きそば 780 (858)

具だくさんのまっ黒焼きそば!
イカ墨のコクと旨みがgood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♪
最幸のめもんです!

支那そばチャンプルー 680 (748)

サバ缶と支那そばのチャンプルー♪
自家製ラー油が食欲をそそります。

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!

琉球カルボナーラ 780 (858)

いなむどうち味噌とピパーチが味の決め手!
オキナワンカルボナーラをどうぞ!

明太そーみんたしやー 680 (748)

そーみんちゃんぶるーに明太子を合わせた
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!

てびちそば 730 (803)

とろとろのてびちを添えた極上のそばです!

牛肉もやしそば 680 (748)

どっさりもやしがのったパワフルなそばです!

別腹

ブルーシール 280 (308)

アイスクリーム

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!!

じーまーみサンデー 480 (528)

ブルーシールアイスクリームに
じーまーみ豆富をトッピングしました!

メープルパンアイス 480 (528)

ポ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!

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!

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
- 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もございます。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
くんちまベーコンの
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
くんちまベーコンのシーザーサラダ
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