

沖縄料理を学ぶ

ラフテー

琉球王お気に入りの宮廷料理。
昔は貴重な保存食。
角煮との違いは調理過程に泡盛
を使用すること。

サーテー アンダギー
サーテー（砂糖）アンダ
(油) アギー（揚げ）。
割れた表面が花のようにみえ
る事から、縁起の良いお菓子
ともされる。

ソーメンチャンプルー
素麺を炒めた家庭料理。
【チャンプルー】とは本来、豆腐や野菜を炒める方
言で、豆腐を使用しない炒
めは【タシヤー】という。

うちなー天ぷら

普通の天ぷらと、うちなー
(沖縄) 天ぷらの違いはもち
もち食感の衣。
終戦直後はエンジンオイル
を使用して天ぷらを揚げて
いた。

学べるお弁当が完成了た

じゃーレー
【じゅーれー】沖縄方言。そもそもお祖父母の供
え物で、お盆初日に先祖を迎える入
れる為のごちそとされてきた。

【美ら花】の創作沖縄料理。
このお弁当を作っている

人參しりしり
一般的に食べられる家庭
料理。「しりしり」とい
りあう音動作の「すりす
り」を表す方言。沖縄県は
人参消費量全国1位。



県内配達可能！
南部OK
中部OK
北部OK

沖縄料理が学べる
【琉球弁当】

お茶：付き
最大受入：300個
アレルギー：対応可

1,000個以上
受け入れ可能！



タコライスプレート



照り唐揚げ
プレート

チキン唐揚げに照り
焼きタレをかけた
シンプルな弁当です。

アグー豚を使用、
ボリューム満点の焼肉
弁当。量も味も両方求
めるならコレ！



あぐー焼肉
プレート

パック茶も
別途ご注文可



【美ら花】 団体様用お料理（タコライス御膳）

沖縄そばと琉球料理の店「美ら花」別邸では団体様専用のお膳料理をご用意しております。お料理は学生様にも人気な タコライスを主料理に、3種類の組合せをご用意、チキン唐揚げやミニ沖縄そばのセットも満足頂けるボリュームです。沖縄でアレンジされて生まれた地元にも愛される料理をご用意致しました。



【タコライス&ゆし豆腐（A）】

- 美ら花タコライス
- サルサソース
- ゆし豆腐
- チキン唐揚げ
- 県産アーサのみぞ汁
- サーティアンダーギー
- お漬け物



【タコライス&ゆし豆腐（B）】

- 美ら花タコライス
- サルサソース
- ゆし豆腐
- チキン南蛮漬け
- 美ら花自家製ミニ沖縄そば
- トロピカルフルーツカクテル
- お漬け物

※ゆし豆腐は小鍋に用意された豆乳出汁に沖縄近海の海水を混ぜ合わせて、
お客様が小鍋で仕上げるミニ体験タイプ、出来立てをお召し上がり頂け好評です。



CHURA-HANA
okinawan slow foods

【美ら花】 団体様用お料理（豪華御膳）

沖縄そばと琉球料理の店「美ら花」別邸では団体様専用のお膳料理をご用意しております。こだわった料理が食べたい、琉球料理を堪能したいと希望される方がいるのであれば、この豪華御膳がピッタリかと思われます。どのセットも料理長厳選の品となりますので、皆様が満足出来る内容となっております。



【琉美会席】

- ゴーヤとミニガーの和え物
- ラフテー
- ジーマミー豆腐
- 刺身3点盛り
- サンニン蒲鉾
- 天ぷら盛り合わせ
- ミヌダル
- 県産和牛の陶板焼き
- やんばるソーセージ
- イナムドウチor沖縄そば小
- じゅうしー（炊き込みご飯）
- 県産もずく酢
- お漬け物
- デザートセット
- 食前酒



【キビマル豚の旨しゃぶ御膳&ゆし豆腐】

- キビマル豚のしゃぶしゃぶ
- 人参シリシリ
- ゆし豆腐
- 白米orじゅうしー（炊き込みご飯）
- 野菜セット
- 県産もずく酢
- ジーマミー豆腐の揚だし出し
- 油味噌
- お漬け物
- 沖縄そば小



【ボーゲンビリア会席】

- ゴーヤとミニガーの和え物
- クープイリチー
- じゅうしー（炊き込みご飯）
- 県産もずく酢
- 田芋揚げ
- サンニン蒲鉾
- ジーマミー豆腐
- ラフテー
- イナムドウチ
- 紅芋プリン
- お漬け物

※ゆし豆腐は小鍋に用意された豆乳出汁に沖縄近海の海水を混ぜ合わせて、
お客様が小鍋で仕上げるミニ体験タイプ、出来立てをお召し上がり頂け好評です。



CHURA-HANA
okinawan slow foods

【美ら花】 団体様用お料理（三枚肉そば御膳）

沖縄そばと琉球料理の店「美ら花」別邸では団体様専用のお膳料理をご用意しております。お料理は沖縄料理の定番である沖縄そば（三枚肉そば）をメイン料理に、じゅうしー（炊込みご飯）や県産もずく酢、人参シリシリなどの沖縄家庭料理の組み合わせを、ご予算に応じて選べる様に致しました。



【美ら花 三枚肉セット】

- 沖縄三枚肉そば
- 薬味三点とアーサー天カス
- じゅうしー（炊込みご飯）
- 県産もずく酢
- サーターアンダーギー
- お漬け物



【美ら花 そばゆし膳（華）】

- 沖縄三枚肉そば
- 薬味三点とアーサー天カス
- ゆし豆腐
- じゅうしー（炊込みご飯）
- 人参シリシリ
- 県産もずく酢
- サーターアンダーギー
- お漬け物



【美ら花 そばゆし膳（海）】

- 沖縄三枚肉そば
- 薬味三点とアーサー天カス
- ゆし豆腐
- 軟骨ソーキと根菜の煮物
- お刺身盛り合わせ
- じゅうしー（炊込みご飯）
- 人参シリシリ
- 県産もずく酢
- サーターアンダーギー
- お漬け物

※ゆし豆腐は小鍋に用意された豆乳出汁に沖縄近海の海水を混ぜ合わせて、

お客様が小鍋で仕上げるミニ体験タイプ、出来立てをお召し上がり頂け好評です。



CHURA-HANA
okinawan slow foods

【美ら花】 団体様用お料理（幽庵焼き御膳）

沖縄そばと琉球料理の店「美ら花」別邸では団体様専用のお膳料理をご用意しております。お料理は県産若鶏をシークワーサーに漬け込んで、後味さっぱりと仕上げた幽庵焼きを主料理に、2種類の組合せをご用意。ゆし豆腐セットには自家製ミニ沖縄そばも付いており、満足して頂けること間違いないし。

【若鶏の幽庵焼き御膳】

- 県産若鶏のシークワーサー幽庵焼き
- ミニガー和え
- クープイリチー
- 人参シリシリ
- もずく酢
- ジーマミー豆腐
- お刺身3点盛り
- サーティアンダーギー
- じゅうしー（炊き込みご飯）
- 県産アーサのみぞ汁
- お漬け物



【若鶏の幽庵焼き & ゆし豆腐】

- 県産若鶏のシークワーサー幽庵焼き
- ゆし豆腐
- クープイリチー
- 人参シリシリ
- 海ぶどうのサラダ
- 塩ドレッシング
- ジーマミー豆腐
- じゅうしー（炊き込みご飯）
- 美ら花自家製沖縄そばハーフ
- ジーマミー黒糖プリン



※ゆし豆腐は小鍋に用意された豆乳出汁に沖縄近海の海水を混ぜ合わせて、
お客様が小鍋で仕上げるミニ体験タイプ、出来立てをお召し上がり頂け好評です。



CHURA-HANA
okinawan slow foods

【美ら花】修学旅行様用お料理（丼メニュー）

沖縄そばと琉球料理の店「美ら花」別邸では団体様専用のお膳料理をご用意しております。お料理は沖縄料理の定番で学生様に人気のある、三枚肉丼／タコライス丼／ポーク卵丼をメイン料理に、人参シリシリや田芋揚げ、県産モズク酢の小鉢など、沖縄家庭料理の組合せを選べる様に致しました。



【美ら花三枚肉丼セット】

- 三枚肉丼
- 人参シリシリ
- タロイモの素揚げ
- ポーク卵
- 県産もずく酢
- 島豆腐のお味噌汁
- サーターアンダーギー



【美ら花タコライス丼セット】

- タコライス丼
- 人参シリシリ
- タロイモの素揚げ
- ポーク卵
- 県産モズク酢
- 島豆腐のお味噌汁
- サーターアンダーギー



【美ら花ポーク卵丼セット】

- ポーク卵丼
- 人参シリシリ
- タロイモの素揚げ
- 島豆腐の厚揚げ
- 県産モズク酢
- 島豆腐のお味噌汁
- サーターアンダーギー



CHURA-HANA
okinawan slow foods

【美ら花】修学旅行様用お料理（丼メニュー2）

沖縄そばと琉球料理の店「美ら花」別邸では団体様専用のお膳料理をご用意しております。お料理は沖縄料理の定番で学生様に人気のある、もずく丼／島豆腐の麻婆丼をメイン料理に、人参シリシリや田芋揚げ、県産モズク酢の小鉢など、沖縄家庭料理の組合せを選べる様に致しました。



【美ら花県産もずく丼セット】

- 県産もずく丼
- 人参シリシリ
- タロイモの素揚げ
- ポーク卵
- 島豆腐
- 島豆腐のお味噌汁
- サーティアンダーギー



【美ら花島豆腐の麻婆丼セット】

- 夕島豆腐の麻婆丼
- 人参シリシリ
- タロイモの素揚げ
- ポーク卵
- 県産モズク酢
- 島豆腐のお味噌汁
- サーティアンダーギー



CHURA-HANA
okinawan slow foods