

美味しいを求め
るお客様へ



修学旅行受け入れ食事施設



広々とした店内で
ゆったりお食事

最大受入：130席
アレルギー：対応可
駐車場：大型バス可

お茶付き沖縄弁当
もちろん配達も

最大受入：1,000個
アレルギー：対応可
配達エリア：要相談

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。

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。

サーターアングギー

サーター（砂糖）アング
（油）アギー（揚げ）。
割れた表面が花のように見え
る事から、縁起の良いお菓子
ともされる。



うちな-天ぷら

普通の天ぷらと、うちな-
（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。

人参しりしり

一般的に食べられる家庭
料理。「しりしり」とい
りおろす動作の「すり
り」を表す方言。沖縄県は
人参消費量全国1位。

学べるお弁当が完成しました



もちろん配達可能。

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〜焼肉
プレート



パック茶



店内飲食
メニュー

修学旅行 丼定食



学生タコライス丼



学生ソースかつ丼



学生あぐーぶた丼

美ら花
別邸

☎0980-53-0331

手配担当 (田中) : r.tanaka.521@gmail.com

沖縄そばと

手作りゆし豆腐御膳

【華】は沖縄そばを中心に代表的な郷土料理を楽しめるスタンダードな御膳です。

【海】はさらに天麩羅やお刺身を加えたちよっぴり贅沢な御膳となっております。



華

沖縄そば・じゅーしー(炊き込みご飯)・漬物・手作りゆし豆腐・もずく酢・人参しりしり・薬味3点・アーサの天かす・サーターアングギー



海

沖縄そば・じゅーしー(炊き込みご飯)・漬物・手作りゆし豆腐・もずく酢・人参しりしり・刺身3点・天麩羅3点・薬味3点・アーサの天かす・サーターアングギー

仕出しもご予算にあわせて承ります。