

美味しいを求めのお客様へ



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-

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。

サータアンダギー

サーター（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。



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。

人參しりしり

一般的に言われる家庭料理。「しりしり」といふすりおろす動作の「すりすり」を表す方言。油揚げは人参消費量全国1位。

学べるお弁当が完成しました

【お盆】とは、お盆（おぼん）とも呼ばれる。お盆の方言。そもそもお盆は、お盆（おぼん）の供え物で、お盆初日に先祖を迎え入れる為のごちそうとされてきた。

当が完
このお弁当を作っている
【美5花】の創作沖縄料理。



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！



あぐー焼肉
プレート

パック茶



どっちが食べたい？



Aランチ

沖縄定番のランチ！

味噌汁付き

男子高校生に人気！

Bランチ

味噌汁付き



どっちも食べたい!!

美ら花
別邸

☎ 0980-53-0331

手配担当（比嘉）：s.f.y_higa@chura-hana.com

手配担当（田中）：r.tanaka.521@gmail.com

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 (比嘉) : s.f.y_higa@chura-hana.com

手配担当 (田中) : r.tanaka.521@gmail.com

美ら花 別邸

沖縄そばと

手作りゆし豆腐御膳

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・サターアングギー

【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つぱり贅沢な御膳となっております。

仕出しもご予算にあわせて承ります。

美ら花
別邸

☎0980-53-0331

手配担当(比嘉): s.f.y_higa@chura-hana.com

手配担当(田中): r.tanaka.521@gmail.com