

美味しいを求めのお客様へ



修旅・団体受け入れ食事施設



広々とした店内で
ゆったりお食事

最大受入：150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：400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みえ
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。



学べるお弁当が完成しました

人参しりしり

一般的には食べられる家庭
料理。「しりしり」とい
りおう動作の「すり
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

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！

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。

あぐ〜焼肉 プレート

パック茶も
別途ご注文可



【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



【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
- サーターアンダーギー



【美ら花島豆腐の麻婆丼セット】

- 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
- サーターアンダーギー



【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。



【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の 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
- 県産アーサのみそ汁
- サーターアンダーギー
- 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。



【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し。



【若鶏の幽庵焼き御膳】

- 県産若鶏のシークワサー幽庵焼き
- ミミガー和え
- ケーブイリチー
- 人参シリシリ
- もずく酢
- ジーマミー豆腐
- お刺身3点盛り
- サーターアンダーギー
- じゅうしー（炊き込みご飯）
- 県産アーサのみそ汁
- お漬け物



【若鶏の幽庵焼き&ゆし豆腐】

- 県産若鶏のシークワサー幽庵焼き
- ゆし豆腐
- ケーブイリチー
- 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。



【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】

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



【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
- ゆし豆腐
- 野菜セット
- ジーマミー豆腐の揚げ出し
- お漬け物
- 人参シリシリ
- 白米orじゅうしー（炊き込みご飯）
- 県産もずく酢
- 油味噌
- 沖縄そば小



【ブーゲンビリア会席】

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

※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。