



セットメニュー

ちんばーら人気メニューがセットでお得!!

要予約
当日
13時まで



うちなーセット

前菜盛り合わせ2種
お刺身2種盛り
ウチナー天ぷら盛り合わせ
本日のチャンプルー
アグー鉄板焼き
ジュシー

2名様
から

お一人様(税込)

2,750円



うまんちゅセット

前菜盛り合わせ3種
お刺身3種盛り
スパイシーチキンサラダ
本日のチャンプルー
牛リブステーキ鉄板焼き
アグー豚とゴーヤーのチャーハン

2名様
から

お一人様(税込)

3,850円



くわっちーセット

前菜盛り合わせ3種
お刺身5種盛り合わせ
天ぷら盛り合わせ
本日の魚のバター焼き
国産牛の網焼き 月桃の香り
ミニアーサそば

2名様
から

お一人様(税込)

6,600円

※1日限定10セットまでとなります。

◎こちらの商品は割引対象外となります。

※写真はイメージです(2名盛り) ※当店では国産米を使用をしています。

※メニュー内容は、仕入れ状況等により変更する場合がございます。ご了承下さい。

浜辺の居酒屋
喜瀬のちんばーら

浜辺の居酒屋 喜瀬のぼらちゃん



Open 17:00

Close 22:30

— Last order —

Food 21:30

Drink 22:00



お客様各位

本日はご来店頂きまして、誠にありがとうございます。

浜辺の居酒屋ちんぼーらでは、サービス料は頂戴しておりません。

メニューの料金表示は全て消費税込になっております。

お通し代として、お一人様 385 円(13 歳以上)頂戴しております。予めご了承下さいませ。

飲酒運転は違法です。お車でご来店のお客様は、運転代行をご利用下さい。

時間帯によっては 30 分程度お時間を頂戴する場合もございますので、お早めにご確認下さい。

To guests

We thank you very much for coming to "Chimbōra" tonight.

Otoshi: 385 yen each (for aged 13 and over)

"Otoshi(an appetizer)" is Japanese tavern custom charged onto the bill in lieu of an entry fee or a service charge.

While waiting for the dish you have ordered, please enjoy it.

All prices shown include consumption tax.

As for the guest of coming here by your own car,

please use the substitute-driving when returning. (Drunken driving is illegal.)

Since time may take about 30 minutes for substitute-driving arrangements depending on a time zone, please confirm earlier. Thank you.

亲爱的顾客

非常感谢您今天访问我们

我们的商店没有收倒服务费

菜单的所有价格显示都包含消费税

但是, 开始收费, 每人 (超过 13 岁) 385 日元

请事先确认

请吃开胃菜, 直到您订购的菜等待, 请稍候

안녕하십니까

오늘은 내점 주셔서 대단히 감사합니다.

당점에서는 서비스 요금은 부과하지 않습니다.

모든 가격은 소비세가 포함되지 않습니다.

단, 전체 비용, 인당 385 엔 (13 세 이상) 부과하고 있습니다.

양해 바랍니다.

주문한 요리가 나올 때까지 전체를 먹고 기다려주십시오.

浜辺の居酒屋

喜瀬のぼーら

Open 17:00

Close 22:30

— Last order —

Food 21:30

Drink 22:00

お飲物

Drinks



ビール Beer

オリオンドラフト生
Orion Draft Beer

特大 Extra-large 820ml **1,320円**

生中 Medium 400ml **836円**

生小 Small 340ml **748円**

アサヒ スーパードライ生 **836円**
Asahi Super Dry 410ml

オリオン瓶ビール(中瓶) **858円**
Orion Bottle Beer 500ml



サントリー
プレミアム モルツ(中瓶)

Suntory Premium Malt's
Bottle Beer 500ml

924円

ノンアルコールビール

サントリー オールフリー(小瓶) **638円**
Suntory alcohol free beer

アサヒ ドライゼロ(小瓶) **638円**
Asahi dry zero alcohol free beer



フレーバービール

Flavor Beer Cocktails

シークワーサー
Citrus depressa Beer

ハイビスカス
Hibiscus Beer

アセロラ
Acerola Beer

各**792円**



ハイボール

Soda Cocktails

ウイスキーハイボール
whisky and soda

ジンジャーハイボール
whisky and ginger ale

コークハイボール
whisky and Cola

各**660円**



マンゴークラッシュ アイスカクテル

Mango Cocktail(crushed-ice)

マンゴーミルク(ノンアルコール) **803円**
Mango and Milk (non-alcohol)

マンゴーオレンジ(ノンアルコール) **803円**
Mango and Orange (non-alcohol)

マンゴーカシスオレンジ **858円**
Mango, Cassis and Orange

マンゴースクリュードライバー **858円**
Mango Screw Driver



トロピカルドリンク Tropical Drink

各**649円**

パッションフルーツ
Passion fruit

シークァーサー
Citrus

マンゴー
Mango

パイナップル
Pineapple

アセロラ
Acerola



ソフトドリンク Soft Drink

各**495円**

コカコーラ Cola

オレンジ Orange

カルピス White-water(lactic acid drink)

ジンジャーエール Ginger ale

メロンソーダ Melon Soda

リンゴ Apple

さんぴん茶 Jasmine tea

ウーロン茶 Oolong Tea



泡盛カクテル

Awamori Cocktail

各**781円**



Yanbarukurena

Awamori
Pineapple juice



Ninufabushi

Awamori
Cassis
Passion fruit juice



Deijibblue

Awamori
Blue Curacao
Calpis



Emerald

Awamori
Blue Curacao
Citrus juice



酎ハイ

Shochu and liqueur mixed
with soda water

各**671円**

梅酎ハイ

Pickled Plum

アセロラ酎ハイ

Acerola

ウーロン酎ハイ

Oolong tea

シークァーサー酎ハイ

Citrus



カクテル

Cocktails

各**715円**

ジントニック

Gin and Tonic water

モスコミュール

Moscow Mule

カシスソーダ

Cassis Soda

カシスオレンジ

Cassis Orange

カシスウーロン

Cassis Oolong Tea

カンパリソーダ

Campari Soda

カンパリオレンジ

Campari Orange



梅酒 Plum wine

紀州産 南高梅の梅酒 14度

Plum wine

グラス

shot glass

660円

シークワサー梅酒 12度

Citrus Plum wine

グラス

shot glass

770円



おすすめ!!

請福梅酒 12度

Plum wine of Awamori

グラス

shot glass

792円



芋焼酎 Shochu(yam)

吉兆宝山(鹿児島県/日置市)

Kicchoo Houzan

グラス shot glass

660円

一合 180ml

1,485円

黒霧島(鹿児島県/都城市)

Kurokirishima

グラス
shot glass

605円

一合
180ml

1,100円

ボトル
bottle

3,960円



日本酒 Japanese Sake

久保田 百寿(新潟県/長岡)

Kubota hyakuju (Nagaoka/Nigata pref.)

一合 180ml

1,100円

八海山 特別本醸造(新潟県/南魚沼)

Hakkaisan(Minamiuonuma/Nigata pref.)

一合 180ml

1,375円



ハブ酒 Habusyu

アルコール度数 約35度

(about 35 alc.)

グラス

shot glass

968円

ハブ酒は、昔より滋養強壮のお酒として珍重されてきました。

ハブ毒に含まれる良質のタンパク質やアミノ酸がアルコールに溶け出すことで
体力増強、精力増強、虚弱体質改善など薬効が生じると言われています。

Habu sake has been prized as liquor of nutritious tonicness better than before. By dissolving high-quality proteins and amino acids contained in habu poison into alcohol It is said that medicinal benefits such as physical strength enhancement, vitality strengthening, and weak constitution improvement occur.





セット料金(氷、水)お一人様220円頂戴致します

Set fee (ice, water) 220 yen per person will be charged

泡盛用水, 水塊每位枚取 220 日元 세트 요금 (얼음, 물) 일인당 220 엔을받습니다



味と香り
taste and aroma

aroma 古酒香 強 strong			
す			
び			
い			
わ			
い			
す			
aroma 古酒香 弱 light			

久米島の久米仙ブラウン(30度)

Kumejima no Kumesen brown bottle (alc.30%)

グラス shot glass **550円** ボトル bottle **3,025円**

長年人々に愛され続けている代表格ともいえる泡盛。
味・香り・コクともに爽やかな飲み心地。

Representative Awamori which is loved by many people for long years. Fresh taste and aroma.



味と香り
taste and aroma

aroma 古酒香 強 strong			
す			
び			
い			
わ			
い			
す			
aroma 古酒香 弱 light			

龍ゴールド(25度) Tatsu gold (alc.25%)

グラス shot glass **660円** ボトル bottle **3,630円**

初級者でも気軽に楽しめる 25度。
まろやかな香りとのおどろしが柔らかさが特徴。

Alc.25% easy to enjoy even beginners.
It is characterized by mellow fragrance and soft feel.



味と香り
taste and aroma

aroma 古酒香 強 strong			
す			
び			
い			
わ			
い			
す			
aroma 古酒香 弱 light			

菊之露ブラウン(30度) Kikunotsuyu brown bottle (alc.30%)

グラス shot glass **627円** ボトル bottle **3,135円**

職人の伝統の技からうまれた泡盛。
すっきりした味わいが楽しめます。

Kikunotsuyu is produced from craftman's great traditional work. Refreshed taste.



味と香り
taste and aroma

aroma 古酒香 強 strong			
す			
び			
い			
わ			
い			
す			
aroma 古酒香 弱 light			

暖流(30度) ちんぼーらオリジナルラベル
Danryu (alc.30%) Chinbora original label

グラス shot glass **627円** ボトル bottle **4,560円**

オーク樽の甘い香りとコクと
心地よい苦味とのバランスがとれた泡盛v

Awamori with a good balance of sweet aroma of ork barrels and richness and pleasant bitterness.



味と香り
taste and aroma

aroma 古酒香 強 strong			
す			
び			
い			
わ			
い			
す			
aroma 古酒香 弱 light			

残波プレミアム(30度) Zanpa Premium (alc.30%)

グラス shot glass **770円** ボトル bottle **5,390円**

常圧蒸留、臭みがあまり無く、
泡盛らしい旨みがしっかりした味。

Distilled by normal pressure.
Tasty Awamori almost without alcohol's bad smell.



味と香り
taste and aroma

aroma 古酒香 強 strong			
す			
び			
い			
わ			
い			
す			
aroma 古酒香 弱 light			

琉球王朝(30度) Ryukyu Ohcyo (alc.30%)

グラス shot glass **880円** ボトル bottle **5,280円**

旨味ぎっしり濃厚な味わい。
香味のバランスと口当たりの良さが絶妙です。

Delicious, rich taste, good flavor.
The balance of flavor and good taste are exquisite.

沖縄郷土料理

Okinawan local dishes



県産島もずく酢 **660円**
Vinegared mozuku seaweed

泡盛のお供に!!

ミミガー
キムチ和え

550円

MIMIGA
pig's ear
kimchi



期間限定

島らっきょうの塩漬 **660円**
Shallot salted



とりあえず Appetizer

枝豆 **440円**
Green soybeans

島豆腐の冷奴 **495円**
Cold Okinawan tofu

厚揚げ島豆腐 **495円** エイヒレ炙り **770円**
Deep-fried Okinawan tofu Grilled stingray fin

じーまみ豆腐 (ピーナツ豆腐) **605円**
Peanuts tofu



海ぶどう **660円**
Umibudou

海のキャビアとも言われるミネラル豊富な海藻。
プチプチした食感をお楽しみ下さい。

Umibudou: Caulerpa lentillifera are fresh seaweed.
Known as "sea grapes" or "green caviar".
Please have a try and enjoy the texture.



チキアギ (沖縄かまぼこ) **880円**
Chikiagi fried minced seafood



ちゃんぷるー

Champurū : Okinawan stir-fry



ソーミン
ちゃんぷるー
880円

Somin
Champurū
thin wheat
noodles



島豆腐
ちゃんぷるー
880円

Shima tofu
Champurū
Okinawan tofu
and vegetables



ふー(麩)
ちゃんぷるー
880円

Fu Champurū
Baked wheat gluten
and vegetables



ゴーヤーちゃんぷるー **935円**

Goya Champurū bitter gourd and tofu



人参しりしり
825円

Ninjin shiri shiri
shredded carrots and
roasted eggs



パパイヤ炒め
880円

Stir-fried papaya



軟骨ソーキの
炙り焼き
わさび添え
1,210円

Grilled Cartilage Ribs
with Wasabi



煮物

Stewed dishes



黒糖でじっくり煮込んだ
ちゅらぶたラフテー(角煮)

Rafute
Stewed Okinawan pork ribs **1,100円**

本日の魚のアラ煮

990円

Boiled
bony parts fish
of the day





サラダ

Salads



シーザーサラダ

880円 Caesar salad



刺身

Sashimi



まぐろ 1,430円

Tuna

本日の白身魚 1,210円

White fish of today

島たこ 1,100円

Okinawan octopus

貝わさび和え

550円

Shellfish with wasabi



海鮮サラダ 1,100円

Raw fishes and Umibudou salad

ドレッシングは、
ゆず・シーザー・ゴマ
の中からお選び下さい。

Please choose dressing
(citron or caesar or cesame)

海ぶどうと
新鮮な魚介の
贅沢サラダ!!



**スパイシー
チキンサラダ**

990円

Spicy chicken salad



三種盛り 1,980円

3 types Assortment



海鮮ユツケ

880円

Seafood Yukhoe



焼き物

Roasted/grilled dishes

ひらやーち

660円

Okinawan
crepe



ちんぼーらピザ

990円 Chinbora pizza



タコスピザ

1,210円 Taco pizza



当店イチオシ!!



イカの姿焼き

660円

Squid figure grill

豚ホルモンの鉄板焼き

990円

Pork offal
belly roast
on a hot plate



写真はフル (300g) です

牛リブローズ鉄板焼き

ハーフ (150g) **2,310円**

フル (300g) **4,510円**

Beef rib loin
belly roast on a hot plate

アグーバラ肉のニンニク鉄板焼き

2,090円 Okinawan Agu pork
belly roast on a hot plate



揚げ物

Fried dishes



やんばる若鳥の
香味ソース

1,210円

Yambaru
young chicken
flavor sauce



小海老の唐揚げ

770円

Fried shrimp

タコの唐揚げ

1,100円

Fried octopus arm



うちなー天ぷら盛合せ **880円**

いか・魚・もずく・紅芋

Assortment of Okinawan tempura
(squid, fish, mozuku, red sweet potato)

うちなー魚天ぷら **660円**

Fish Okinawan tempura

うちなーイカ天ぷら **660円**

Squid Okinawan tempura

エイヒレ天ぷら **825円**

Stingray fin tempura

皮付きフライドポテト **605円**

Fried potatoes

鶏の唐揚げ **770円**

Fried chicken



県産グルクンの唐揚げ **1,485円**

Deep-fried Gurukun



島らっきょうの天ぷら

880円 Shallot tempura



うちなー
もずく天ぷら

770円

Mozuku seaweed
Okinawan tempura



麺類 Noodles

沖縄そば Okinawan noodles

half **385円** full **770円**



うちなー風ソース焼そば(温玉のせ) **1,100円**

Okinawan style fried noodles (soft boiled egg topping)



ご飯類 Rice dishes

※当店では国産米を使用しています。

おにぎり(1個) **330円**

(油みそ・鮭・塩(県産))

1 Rice ball
(miso oil, salmon, salt (prefectural salt))

お茶漬け(アオサ) **660円**

Ochazuke
green tea on rice topped with seaweed



アグーバラ肉と
ゴーヤーのチャーハン **935円**

Agu pork belly and goya fried rice



ジューシー
(沖縄の炊き込みご飯) **715円**

Jūshī steamed rice with vegetables,
pork and seaweed



数量限定

ポーク玉子
おにぎり

550円

Pork tamago onigiri



海鮮丼 **1,430円**

Bowl of rice topped with sashimi



デザート Dessert

アイス 各 **385円** Ice
Please choose flavor



バニラ
vanilla



さとうきび
sugar cane



紅芋
red sweet potato