Delicious!!

セットメニュー

要予約
当日
13時まで

ちんぼーら人気メニューがセットでお得！！

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
ジューシー

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
喜瀬のちんぼーら

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.
ll 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，开始枚费，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 전채를 먹고 기다려주십시오.

浜辺の居酒屋
喜瀬のちんぼーら

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

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。All prices shown include consumption tax.

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

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。All prices shown include consumption tax.

泡盛カクテル
Awamori Cocktail

各781円

Yanbarukurena
Awamori
Pineapple juice

Ninufabushi
Awamori
Cassis
Passion fruit juice

Deijiblue
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 Plam

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

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。All prices shown include consumption tax.

梅酒 Plum wine

紀州産 南高梅の梅酒 14度
Plum wine
グラス shot glass **660円**

シークワーサー梅酒 12度
Citras 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 hyakujyu (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.

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。All prices shown include consumption tax.

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
teste and aroma

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
teste and aroma

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どご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
teste and aroma

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
teste and aroma

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
teste and aroma

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
teste and aroma

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.

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。All prices shown include consumption tax.

沖縄郷土料理
Okinawan local dishes

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

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**
Deep-fried Okinawan tofu

エイヒレ炙り **880円**
Grilled stingray fin

じーまみ豆腐（ピーナツ豆腐） **605円**
Peanuts tofu

泡盛のお供に！！

ミミガー
キムチ和え
550円
MIMIGA
pig's ear
kimchi

海ぶどう **770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.

島らっきょうの塩漬け **880円**
Shallot salted

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

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。 All prices shown include consumption tax.

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

ゴーヤーちゃんぷるー 935円
Goya Champurū bitter gourd and tofu

島豆腐 ちゃんぷるー
880円
Shima tofu Champurū
Okinawan tofu and vegetables

人参しりしり
825円
Ninjin shiri shiri
shredded carrots and roasted eggs

ふー（麩） ちゃんぷるー
880円
Fu Champurū
Baked wheat gluten and vegetables

パパイヤ炒め
880円
Stir-fried papaya

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 **1,320円**

軟骨ソーキの炙り焼き わさび添え
1,210円
Grilled Cartilage Ribs with Wasabi

本日の魚のアラ煮
1,430円
Boiled bony parts fish of the day

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。 All prices shown include consumption tax.

サラダ
Salads

シーザーサラダ
990円 Caesar salad

海鮮サラダ 1,430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
1,210円
Spicy chicken salad

刺身 Sashimi

まぐろ1,540円
Tuna

三種盛り2,310円
3 types Assortment

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

海鮮ユッケ
1,210円
Seafood Yukhoe

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。 All prices shown include consumption tax.

焼き物
Roasted/grilled dishes

イカの姿焼き
770円
Squid figure grill

ひらやーち
660円
Okinawan crepe

豚ホルモンの鉄板焼き
990円
Pork offal belly roast on a hot plate

ちんぼーらピザ
1,100円 Chinbora pizza

タコスピザ
1,210円 Taco pizza

当店イチオシ!!

アグーバラ肉の ニンニク鉄板焼き
2,200円
Okinawan Agu pork belly roast on a hot plate

牛リブロース鉄板焼き
(150g) 2,650円
Beef rib loin belly roast on a hot plate

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。 All prices shown include consumption tax.

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

皮付きフライドポテト **605円**
Fried potatoes

鶏の唐揚げ **770円**
Fried chicken

小海老の唐揚げ **770円**
Fried shrimp

県産グルクンの唐揚げ **1,540円**
Deep-fried Gurukun

タコの唐揚げ **1,200円**
Fried octopus arm

期間限定

島らっきょうの天ぷら **880円** Shallot tempura

うちなー天ぷら盛合せ **990円**
いか・魚・もずく・紅芋
Assortment of Okinawan tempura
(squid,fish,mozuku,red sweet potato)

うちなー
もずく天ぷら
770円
Mozuku seaweed
Okinawan tempura

うちなー魚天ぷら **770円**
Fish Okinawan tempura

うちなーイカ天ぷら **770円**
Squid Okinawan tempura

エイヒレ天ぷら **825円**
Stingray fin tempura

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。 All prices shown include consumption tax.

麺類 Noodles

うちなー風ソース焼そば（温玉のせ） 1,320円
Okinawan style fried noodles(soft boiled egg topping)

沖縄そば Okinawan noodles
ハーフ half 385円　フル full 770円

ご飯類 Rice dishes

※当店では国産米を使用をしています。

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 990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 1,600円
Bowl of rice topped with sashimi

デザート Dessert

アイス 各385円　Ice
Pleas choose flavor

バニラ
vanilla

さとうきび
sugar cane

紅芋
red sweet patato

※価格は、すべて消費税込みの表示になっております。 All prices shown include consumption tax.