

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.

親愛的顧客

非常感谢您今天到访我们

我們的商店沒有收倒服務費

菜單的所有價格顯示都包含消費稅

但是，開始收費，每人（超過 13 歲）385 日元

請事先確認

請吃開胃菜，直到您訂購的菜等待，請稍候

亲爱的顾客

非常感谢您今天访问我们

我們的商店沒有收倒服務費

菜單的所有價格顯示都包含消費稅

但是，開始收費，每人（超過 13 歲）385 日元

請事先確認

請吃開胃菜，直到您訂購的菜等待，請稍候

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

喜瀬のぼら

Open 17:00

Close 22:30

— Last order —

Food 21:30

Drink 22:00

Drinks

음료



Beer 맥주

オリオンドラフト生

Orion Draft Beer 오리온 생맥주

特大 Extra-large 820ml **¥1,320**
특대

生中 Medium 400ml **¥836**
생맥주 중

生小 Small 340ml **¥748**
생맥주 소

アサヒ スーパードライ生 **¥836**

Asahi Super Dry 410ml

아사히 슈퍼 드라이 생맥주

オリオン瓶ビール(中瓶) **¥858**

Orion Bottle Beer 500ml

오리온 병맥주 (중병)



サントリー

プレミアム モルツ(中瓶)

Suntory Premium Malt's

Bottle Beer 500ml

산토리

프리미엄 몰츠 (중병)

¥924

Alcohol free beer 무알콜 맥주

サントリー オールフリー(小瓶) **¥638**

Suntory alcohol free beer

산토리 올프리 (소병)

アサヒ ドライゼロ(小瓶) **¥638**

Asahi dry zero alcohol free beer

아사히 드라이 제로 (소병)



Flavor Beer Cocktails

맛맥주

シークワーサー

Citrus depressa Beer 시크와사

ハイビスカス

Hibiscus Beer 시크와사

アセロラ

Acerola Beer

아세로라

ALL ¥792



Soda Cocktails

하이볼

ウイスキーハイボール

whisky and soda 위스키 하이볼

ジンジャーハイボール

whisky and ginger ale 진저 하이볼

コークハイボール

whisky and Cola

콜라 하이볼

ALL ¥660



Mango Cocktail (with crushed ice)

망고 칵테일(얼음)

マンゴーミルク(ノンアルコール)

Mango and Milk (alcohol free)
망고 밀크(무알콜)

¥803

マンゴーオレンジ(ノンアルコール)

Mango and Orange (alcohol free)
망고 밀크(무알콜)

¥803

マンゴーカシスオレンジ

Mango, Cassis and Orange
망고 카시스 오렌지

¥858

マンゴースクリュードライバー

Mango Screw Driver
망고 스크류 드라이버

¥858



Tropical Drink

열대 음료

ALL ¥649

パッションフルーツ

Passion fruit 패션프루트

シークァーサー

Citrus 시크와사

マンゴー

Mango 망고

パイナップル

Pineapple 파인애플

アセロラ

Acerola 아세로라



Soft Drink

청량음료

ALL ¥495

コカコーラ Cola 코카콜라

オレンジ Orange 오렌지

カルピス Calpis (milk based soft drink)
칼피스

ジンジャーエール Ginger ale 진저 에일

メロンソーダ Melon Soda 멜론 소다

リンゴ Apple 사과

さんぴん茶 Jasmine tea 쌍핀차

ウーロン茶 Oolong Tea 우롱차



Awamori Cocktail

아와모리 칵테일

ALL ¥781



山原くれな
(パイナップル風味)
Yanbarukurena
Awamori
Pineapple juice

얀발 클레나
아와모리
파인애플 주스



にぬふあぶし
(パッションフルーツ風味)
Ninufabushi
Awamori / Cassis
Passion fruit juice

니누 후아부시
아와모리 / 카시스
패션프루트 주스



でーじぶるー
(ブルーキュラソー風味)
Deijiblu
Awamori / Blue Curacao
Calpis

데이지블루
아와모리 / 블루 큐라소
칼피스



えめらるど
(シークァーサー風味)
Emerald
Awamori / Blue Curacao
Citrus juice

에메랄드
아와모리 / 블루 큐라소
감귤 주스



Shochu Cocktail

쇼추 칵테일

ALL ¥671

梅酎ハイ 매실 츠하이
Shochu Pickled Plum Soda

アセロラ酎ハイ 아세로라 츠하이
Shochu Acerola Soda

ウーロン酎ハイ 우롱차 츠하이
Shochu Oolong tea

シークァーサー酎ハイ 시크와사 츠하이
Shochu Citrus Soda



Cocktails

칵테일

ALL ¥715

ジントニック 진토닉
Gin and Tonic water

モスコミュール 모스크바 물
Moscow Mule

カシスソーダ 카시스 소다
Cassis Soda

カシスオレンジ 카시스 오렌지
Cassis Orange

カシスウーロン 카시스 우롱
Cassis Oolong Tea

カンパリソーダ 캄파리 소다
Campari Soda

カンパリオレンジ 캄파리 오렌지
Campari Orange



Plum wine

매실주

紀州産 南高梅の梅酒 14度

Plum wine 매실주

shot glass

샷잔

¥660

シークワサー梅酒 12度

Citrus Plum wine

감귤 매실주

shot glass

샷잔

¥770



Must-Try!!
강추!!

請福梅酒 12度

Plum wine of Awamori

아와모리 매실주

shot glass

샷잔

¥792



Shochu(yam) 고구마 소주

吉兆宝山 기초보산

Kicchoo Houzan

shot glass

샷잔

¥660

180ml

¥1,485

黒霧島 크로키리시마

Kurokirishima

shot glass

샷잔

¥605

180ml

¥1,100

bottle

병

¥3,960

Japanese Sake 일본주



久保田 百寿(新潟県/長岡)

Kubota hyakuju (Nagaoka/Nigata pref.)

구보타 백수 (니가타현/나가오카)

180ml ¥1,100



八海山 特別本醸造(新潟県/南魚沼)

Hakkaisan(Minamiuonuma/Nigata pref.) 180ml ¥1,375

하카이산 특별 본양조 (니가타현/미나미우노마)



Habusyu 하부주

アルコール度数 約35度
about 35 alc.

알콜 도수 약 35도

shot glass

샷잔

¥968

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.

하부주는 예전부터 영양 강화 술로 귀중하게 여겨졌습니다.

하부 독에 포함된 양질의 단백질과 아미노산이 알코올에 녹아들어 체력 증강, 정력 증강, 허약 체질 개선 등의 약효가 생긴다고 합니다.





Awamori 아와모리

Set fee (ice, water) 220 yen per person will be charged
세트 요금 (얼음, 물) 일인당 220 엔을받습니다



맛과 향기
taste and aroma

aroma strong 고주 향기 강한	
smooth	rich
진미(후)	진한
aroma light 고주 향기 가벼운	

久米島の久米仙ブラウン(30度) 구메섬의 구메선 브라운
Kumejima no Kumesen brown bottle (alc.30%)

shot glass 샷잔 ¥550 bottle 병 ¥3,025

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

오랜 세월 많은 사람들에게 사랑받아 온 대표적인 아와모리.
신선한 맛과 향.



맛과 향기
taste and aroma

aroma strong 고주 향기 강한	
smooth	rich
진미(후)	진한
aroma light 고주 향기 가벼운	

龍ゴールド(25度) 용 골드
Tatsu gold (alc.25%)

shot glass 샷잔 ¥660 bottle 병 ¥3,630

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

알코올 도수 25%로 초보자도 쉽게 즐길 수 있습니다.
은은한 향과 부드러운 촉감이 특징입니다.



맛과 향기
taste and aroma

aroma strong 고주 향기 강한	
smooth	rich
진미(후)	진한
aroma light 고주 향기 가벼운	

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

shot glass 샷잔 ¥627 bottle 병 ¥3,135

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

키쿠노츠유는 장인의 훌륭한 전통 기술을 바탕으로 제작되었습니다. 상쾌한 맛.



맛과 향기
taste and aroma

aroma strong 고주 향기 강한	
smooth	rich
진미(후)	진한
aroma light 고주 향기 가벼운	

暖流(30度) 난류 (알콜 30%) 진보라 오리지널 라벨
Danryu (alc.30%) Chinbora original label

shot glass 샷잔 ¥627 bottle 병 ¥4,560

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

오코통의 달콤한 향과 풍부함,
그리고 기본 좋은 쓴맛이 잘 조화를 이루는 아와모리.



맛과 향기
taste and aroma

aroma strong 고주 향기 강한	
smooth	rich
진미(후)	진한
aroma light 고주 향기 가벼운	

残波プレミアム(30度) 잔파 프리미엄
Zanpa Premium (alc.30%)

shot glass 샷잔 ¥770 bottle 병 ¥5,390

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

상압 증류. 알코올 냄새가 거의 나지 않는 맛있는 아와모리.



맛과 향기
taste and aroma

aroma strong 고주 향기 강한	
smooth	rich
진미(후)	진한
aroma light 고주 향기 가벼운	

琉球王朝(30度) 류큐 왕조
Ryukyu Ohcyo (alc.30%)

shot glass 샷잔 ¥880 bottle 병 ¥5,280

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

맛있고, 풍부한 맛, 좋은 풍미. 맛과 좋은 풍미의 균형이 절묘합니다.

Okinawan local dishes 오키나와 향토 요리



県産島もずく酢 ¥660

Vinegared mozuku seaweed
오키나와 모즈쿠 초무침

Perfect with Awamori!

아와모리 안주로 좋아요!

ミミガーキムチ和え ¥550

MIMIGA
pig's ear kimchi
미미가 김치무침



期間限定



島らっきょうの塩漬け ¥880

Limited Offer: Shallot salted
기간 한정: 섬 라키교 소금절임



Appetizer 에피타이저

枝豆 ¥440

Green soybeans
에다마메

島豆腐の冷奴 ¥495

Cold Okinawan tofu
시마 두부 냉요리

厚揚げ島豆腐 ¥495

Deep-fried Okinawan tofu
두툽한 시마두부 튀김

エイヒレ炙り ¥880

Grilled stingray fin
가오리 지느러미 구이

じーまみ豆腐 (ピーナツ豆腐) ¥605

Peanuts tofu
지마미 두부 (땅콩 두부)



海ぶどう ¥770 Umibudou 우미부도 (바다포도)

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

바다의 캐비어라 불리는 미네랄 풍부한 해조류.
톡톡 터지는 식감을 즐겨보세요. 아와모리와 잘 어울립니다!



チキアギ (沖縄かまぼこ) ¥880

Chikiagi fried minced seafood
치키아기 (오키나와 어묵 튀김)



Champurū Okinawan stir-fry

참푸루 (오키나와 볶음요리)



ソーミン
ちゃんぷるー

¥880

Somin Champurū
thin wheat
noodles

소멘 참푸루 (얇은 면 볶음)



ゴーヤーちゃんぷるー **¥935**

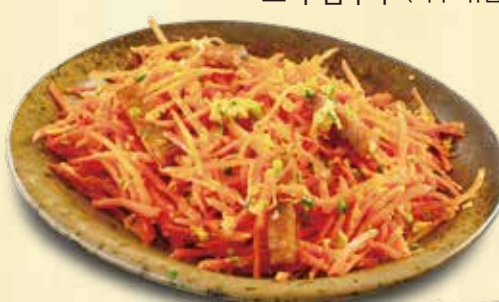
Goya Champurū bitter melon and tofu
고야 참푸루 (여주 볶음)



島豆腐
ちゃんぷるー

¥880

Shima tofu
Champurū
Okinawan tofu
and vegetables
시마 두부 참푸루



人参しりしり

¥825

Ninjin shiri shiri
shredded carrots and
roasted eggs
당근 시리시리
(채 썬 당근 볶음)



ふー (麩)
ちゃんぷるー

¥880

Fu Champurū
Baked wheat gluten
and vegetables
푸 참푸루 (밀글루텐 볶음)

パパイヤ炒め

¥880

Stir-fried papaya
두툽한 시마두부 튀김



軟骨ソーキの炙り焼き
わさび添え

¥1,210

Grilled Cartilage Ribs
with Wasabi
연골 소키 와사비 구이



Stewed dishes

조림 요리



ちゅらぶたラフテー (角煮) **¥1,320**

Rafute Stewed Okinawan pork ribs
오키나와 돼지고기 라후테 (조림)

本日の魚のアラ煮

¥1,430

Boiled
bony parts fish
of the day

오늘의 생선 머리/뼈 조림





Salads

샐러드

A luxurious salad with umi-budo and fresh seafood!!

우미부도와 신선한 해산물이 어우러진 고급 샐러드!!

海鮮サラダ ¥1,430

Raw fishes and Umibudou salad

해산물 샐러드 (우미부도 포함)

Please choose dressing

드레싱을 선택하세요

ゆず
citron
유자

シーザー
caesar
시저

ゴマ
sesame
참깨



シーザーサラダ ¥990

Caesar salad

시저 샐러드



スパイシー
チキンサラダ
¥1,210

Spicy chicken salad

매운 치킨 샐러드



Sashimi

사시미



まぐろ ¥1,540

Tuna 참치

本日の白身魚 ¥1,210

White fish of today

오늘의 흰살 생선

島たこ ¥1,100

Okinawan octopus

오키나와 문어

貝わさび和え

¥550

Shellfish with wasabi

조개 와사비 무침



三種盛り
¥2,310

3 types Assortment

사시미 3종 모듬



海鮮ユッケ

¥1,210

Seafood Yukhoe

해산물 육회



Roasted/grilled dishes

구이 요리

ひらやーち

¥660

Okinawan
crepe

히라야치
(오키나와식 크레페)



ちんぼーらピザ

¥1,100

Chinbora pizza
친보라 피자



タコスピザ **¥1,210**

Taco pizza
타코 피자



イカの姿焼き

¥770

Squid figure grill
통오징어 구이



豚ホルモンの鉄板焼き **¥990**

Pork offal belly roast
on a hot plate
돼지 곱창 철판구이



Must-Try!!
강추!!



アグーバラ肉の
ニンニク鉄板焼き

¥2,200

Okinawan Agu pork
belly roast on a hot plate
아구 돼지 삼겹살 철판구이

牛リブローズ鉄板焼き

(150g) **¥2,650**

Beef rib loin
belly roast on a hot plate
소갈비 철판구이

Fried dishes

튀김 요리

皮付きフライドポテト **¥605**

Fried potatoes 곱질째 감자튀김

鶏の唐揚げ **¥770**

Fried chicken 닭튀김

やんばる若鳥の
香味ソース

¥1,210

Yambaru
young chicken
flavor sauce

안바루 어린 닭의
향미 소스

県産グルクンの唐揚げ **¥1,540**

Deep-fried Gurukun 현지 구루쿤 튀김

小海老の唐揚げ

¥770

Fried shrimp
작은 새우 튀김

タコの唐揚げ

¥1,200

Fried octopus arm
문어 튀김

期間限定

島らっきょうの天ぷら **¥880**

Limited Offer: Shallot tempura

기간 한정: 섬 라키코 튀김

うちなー天ぷら盛合せ **¥990**

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

오키나와 튀김 모듬 (오징어, 생선, 모즈쿠, 자색 고구마)

うちなー
もずく天ぷら

¥770

Mozuku seaweed
Okinawan tempura

오키나와 모즈쿠 튀김

うちなー魚天ぷら **¥770**

Fish Okinawan tempura
생선 오키나와식 튀김

うちなーイカ天ぷら **¥770**

Squid Okinawan tempura
오징어 오키나와식 튀김

エイヒレ天ぷら **¥825**

Stingray fin tempura
홍어 지느러미 튀김



Noodles

면류

沖縄そば Okinawa Soba 오키나와 소바

half size 반 사이즈 **¥385** full size 한 판 제공 **¥770**



うちなー風ソース焼そば(温玉のせ) **¥1,320**

Okinawan style fried noodles(soft boiled egg topping)

오키나와 볶음면 (반숙 계란 올림)



Rice dishes

We use only Japanese-grown rice.

밥류 저희 가게는 국산 쌀을 사용합니다.

おにぎり **¥330**

1 Rice ball
오키나와 볶음면 1 개

油みそ
miso oil
반숙

鮭
salmon
계란

塩
salt
올림

お茶漬け(アオサ) **¥660**

Ochazuke
green tea on rice topped with seaweed
아오사 차즈케



アグーバラ肉と
ゴーヤーのチャーハン **¥990**

Agu pork belly and goya fried rice

아구 삼겹살 고야 볶음밥



ジューシー

¥715

Jūshī steamed rice with vegetables
pork and seaweed

주시 (오키나와식 잡곡밥)



ポーク玉子おにぎり

¥550

Pork tamago onigiri

Limited Quantity

포크 타마고 오니기리

수량 한정



海鮮丼 **¥1,600**

Bowl of rice topped with sashimi
해산물 덮밥



Dessert 디저트

アイス **¥385**

Low-dairy ice cream

유지방이 적은 아이스크림 종류



バニラ
vanilla
바닐라



さとうきび
sugarcane
사탕수수



紅芋
purple sweet potato
베니이모