

# 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がございますので、お早めにご確認下さい。

## To guests

We thank you very much for coming to "Chinbo-ra" 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 **1,056円**

生中 Medium 400ml **726円**

生小 Small 380ml **660円**

サントリー プレミアム モルツ(中瓶)  
Suntory Premium Malt's 500ml **825円**

オリオン瓶ビール(中瓶)  
Orion Bottle Beer 500ml **792円**



アサヒ  
スーパードライ生  
Asahi Super Dry

**748円**

ノンアルコールビール

オリオン クリアフリー(小瓶)  
Orion alcohol free beer **616円**

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



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**759円**



ハイボール

Soda Cocktails

角ハイボール  
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) **792円**  
Mango and Milk (non-alcohol)

マンゴーオレンジ(ノンアルコール) **792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**759円**



山原くれな  
(パイナップル風味)

Yanbarukurena  
Awamori  
Pineapple juice



にぬふあぶし  
(パッションフルーツ風味)

Ninufabushi  
Awamori  
Cassis  
Passion fruit juice



でーじぶるー  
(ブルーキュラソー風味)

Deijiblu  
Awamori  
Blue Curacao  
Calpis



えめらるど  
(シークァーサー風味)

Emerald  
Awamori  
Blue Curacao  
Citrus juice



## 酎ハイ

Shochu and liqueur mixed  
with soda water

各**649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**660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 **616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!!

あらごし  
琉美の梅酒 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 **858円** 一合 180ml **1,892円**

黒霧島(鹿児島県/都城市)

Kurokirishima

グラス  
shot glass **682円** 一合 180ml **1,408円** ボトル  
bottle **3,300円**



## 日本酒 Japanese Sake

久保田(新潟県/長岡)

Kubota(Nagaoka/Nigata pref.)

一合 180ml **1,078円**

八海山(新潟県/南魚沼)

Hakkaisan(Minamiuonuma/Nigata pref.) 一合 180ml **1,628円**



## ハブ酒 Habusyu

アルコール度数 約35度 グラス  
(about 35 alc.) 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.







## Standard AWAMORI



## 龍ゴールド(25度)

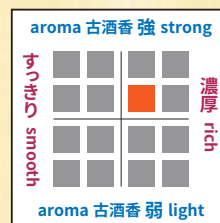
Tatsu gold (25 alc.)

グラス shot glass **594円** ボトル bottle **2,860円**

初級者でも気軽に楽しめる 25度。  
まる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  
taste 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 **616円** ボトル bottle **3,080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



## 菊之露ブラウン(30度)

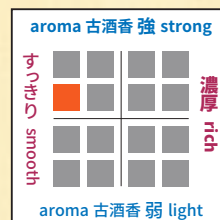
Kikunotsuyu brown bottle (alc.30%)

グラス shot glass **616円** ボトル bottle **3,080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 craftsman's  
great traditional work. Refreshed taste.

味と香り  
taste and aroma



## 暖流(30度) ちんぼーらオリジナルボトル

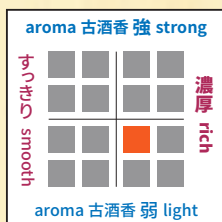
Danryu (alc.30%) Chinbora original bottle

グラス shot glass **638円** ボトル bottle **3,630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

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

味と香り  
taste and aroma



## 残波プレミアム(30度)

Zanpa Premium (alc.30%)

グラス shot glass **792円** ボトル bottle **4,840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







セット料金(氷、水)お一人様220円頂戴致します

Set fee (ice, water) 200 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

## KUSU old vintage Awamori

泡盛を3年以上熟成させると古酒(ケース)とよばれます。

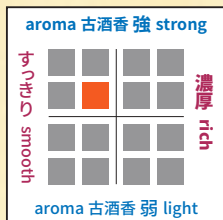
アルコールの刺激が和らぎコクや独特の香気により、さらに美味しくなります。

When Awamori is aged for three years or more, it is called kusu (old liquor).

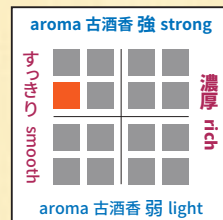
The stimulation of alcohol is relieved, and a unique fragrance comes out and it becomes even more delicious.



味と香り  
teste and aroma



味と香り  
teste and aroma



### 瑞泉翔ブラック古酒(25度)

Zuisen sho Black 3years KUSU (alc.25%)

グラス 726円 一合 1,408円 ボトル 3,740円  
shot glass 180ml bottle

爽やかでクセのない香りと飲みやすさが特徴。

熟成古酒ならではのまろやかさが味わえます。

Featuring a refreshing scent without habit and ease of drinking, You can feel the kindness of aged sake.

### 北谷長老 古酒(25度)

Chatan chourou KUSU (alc.25%)

グラス 968円 一合 1,848円 ボトル 6,380円  
shot glass 180ml bottle

甘さ控えめながらココアのような芳香と

長い余韻のバランスが見事。

Modest sweetness, but with a wonderful balance of cocoa-like fragrance and long finish.



味と香り  
teste and aroma



味と香り  
teste and aroma



### 古酒琉球王朝(30度)

KUSU Ryukyu Ohcyo (30 alc.)

グラス 836円 一合 1,518円 ボトル 4,840円  
shot glass 180ml bottle

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.

### 千年の響(43度)

Sennen no hibiki (43 alc.)

グラス 1,386円 一合 2,530円 ボトル 8,580円  
shot glass 180ml bottle

樽貯蔵による樽の香りがブランデーのような

甘みを醸し出しています。

Since "Sennen no hibiki" has Stored with the oak barrel,

The scent of the barrel is brewing sweet taste like brandy.



# 沖縄郷土料理

Okinawan local dishes



県産島もずく酢 **550円**  
Vinegared mozuku seaweed



とりあえず Appetizer

白菜キムチ **572円**  
Chinese cabbage kimchi

島豆腐の冷奴 **528円**  
Cold Okinawan tofu

エイヒレ炙り **638円**  
Broiled skate fish fin

胡瓜の一本漬け **462円**  
Lightly pickled cucumber



豆腐餅(とうふよう) **660円** 海鮮キムチ **704円**  
Tofu-yo (Fermented tofu) Seafoods kimchi



島らっきょうの塩漬け **616円**  
Shallot salted

チキアギ(沖縄かまぼこ) **792円**  
Chikiagi Fried minced seafood



海ぶどう **638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.

じーまみ豆腐(ピーナツ豆腐) **550円**  
Peanuts tofu

ミミガー(豚の耳) **660円** ポン酢またはピーナツ  
Ear of pig. Ponzu sauce or peanut sauce





## ちゃんぷるー Okinawan stir-fry



### ソーミン ちゃんぷるー

**792円**

Thin wheat  
noodles



### ゴーヤーちゃんぷるー **836円**

Go-ya and tofu



### 島豆腐 ちゃんぷるー

**792円**

Okinawan tofu  
and vegetables



### ふーちゃんぷるー **836円**

Baked wheat gluten and vegetables



### にんじんしりしり **748円**

Ninjin Shirishiri  
Okinawan local cuisine made from  
shredded carrots and roasted eggs



## 煮物 Stewed dishes



### 黒糖でじっくり煮込んだラフテー (ハーブで飼育されたちゅら豚の角煮)

Stewed Okinawan pork ribs **924円**





**サラダ**  
Salads

**海鮮サラダ** 1,078円  
Raw fishes and  
Umibudou salad

海ぶどうと  
新鮮な魚介の  
贅沢サラダ!!

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)



**気まぐれサラダちんぼーらスタイル**  
913円 Chinbora original salad



**刺身** Sashimi

**本日の白身魚** 946円  
White fish of today

**島たこ** 748円  
Okinawan octopus

**まぐろ** 946円  
Tuna



**三種盛り**  
1,518円  
3 types Assortment



**五種盛り**  
2,178円  
5 types Assortment



**まぐろのユッケ**  
638円  
Tuna yukhoe



**まぐろの  
タタキ**  
946円  
Seared tuna







## 焼き物

Roasted/grilled dishes



### 島豚ウインナーの盛り合せ プレーン・島らっきょう・島唐辛子

**1,628円**

Okinawan pork wiener Assorted  
(plain, shallot, red peppers)



### アグーバラ肉のニンニク鉄板焼き

Okinawan Agu pork  
belly roast on a hot plate **2,068円**



写真はフル(300g)です

### 牛リブローズ鉄板焼き

ハーフ(150g) **1,958円**

フル(300g) **3,608円**

Beef rib loin  
belly roast on a hot plate



### ひらやーち

Okinawan crepe

**660円**



### イカの姿焼き **638円**

Squid figure grill





# 揚げ物

Fried dishes

皮付きフライドポテト **572円**

Fried potatoes

鶏の唐揚げ **682円**

Fried chicken



もずくの天ぷら **748円**

Mozuku seaweed tempura

いかチーズスティック **616円**

Fried squid cheese stick



うちな一天ぷら盛合せ **748円**

いか・魚・もずく・紅芋

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



島らっきょうの  
天ぷら

**748円**

Shallot tempura

**期間限定**



タコの旨味と歯ごたえを  
おたのしみください!!



県産グルクンの  
唐揚げ

**1,408円**

Deep-fried Gurukun

タコの唐揚げ

**1,045円**

Fried octopus arm







## 麺類 Noodles

ミニ沖縄そば **308円**

mini size Okinawan noodles

うちなー風ソース焼そば(温玉のせ) **924円**

Okinawan style fried noodles(soft boiled egg topping)



## ご飯類 Rice dishes

※当店では国産米を使用をしています。

ライス **242円** タコライス **748円**

Rice

Taco-rice

ジューシー

(沖縄の炊き込みご飯)

**682円**

Steamed rice with vegetables,  
pork and seaweed



## お茶漬け

Ochazuke : green tea on rice

アオサ **682円**

Seaweed



わさび **616円**

Wasabi

魚漬け **682円**

Fish soy sauce marinated



## 軽食 Light meal

数量限定

ポーク玉子  
おにぎり

**528円**

Pork tamago  
onigiri



タコス風  
トルティーヤ  
ロール

**704円**

Tortilla roll



## デザート Dessert

アイス 各**462円** Ice  
Please choose flavor



バニラ  
vanilla



さとうきび  
sugar cane



紅芋  
red sweet potato

数量限定

島豚ウインナー  
ホットドッグ

**748円**

Okinawa pork wiener  
hot dog





# JUMBO RIB STEAK



## ジャンボリブステーキ

産地：オーストラリア  
オージービーフリブローズ  
約 400g

**4,180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.