

店舗のご案内

御菓子御殿 名護店

〒905-0004

沖縄県名護市中山1024-1

◆TEL／0980-54-8515

◆FAX／0980-54-8525

◆営業時間／11:30～15:00(ディナー要予約)

◆大型バス収容／15台

◆収容最大人数／

沖縄料理 御殿(うどうん) 230席

琉球ビュッフェ キッチンやんばる 200席



沖縄料理 御殿▶

御菓子御殿 恩納店

〒904-0404

沖縄県恩納村字瀬良垣100

◆TEL／098-982-3388

◆FAX／098-982-3434

◆営業時間／11:30～15:00(ディナー要予約)

◆大型バス収容／10台

◆収容最大人数／

展望レストラン 美ら海 145席

レストラン 浜風 120席



展望レストラン 美ら海▶

おかしごてんのレストラン



御菓子御殿
SINCE 1979

御膳メニュー



1 紅豚陶板焼き御膳

沖縄ブランド豚「紅豚」を使用。紅いもを含んだオリジナル飼料で育った紅豚は、あっさりとした脂身の甘さとクセのない赤みが絶妙です。ケーブイリチーは豚肉、千切り大根、昆布を使用した沖縄の郷土料理です。

【お品書き】陶板焼き〔紅豚ロース・季節の野菜〕・ケーブイリチー・マグロの酢味噌和え・胡麻団子・白米・大根の漬物



2 島豆腐ハンバーグ御膳

沖縄の豆腐「島豆腐」を合わせた柔らかジューシーなハンバーグ。相性ぴったりなオニオンソースでお召し上がりください。ポテトサラダには紅いも（沖縄県産）、読谷あかねいも（読谷村産）を使用しています。

【お品書き】島豆腐ハンバーグ〔ハンバーグ・季節の野菜・オニオンソース〕・ポテトサラダ・胡麻団子・白米・椀そば・大根の漬物・もずく酢



3 沖縄そば御膳

豚骨・カツオ・昆布をベースにした出汁が自家製麺にしつかり絡む美妙しさ、じっくり煮込んだソーキ（豚あばら）をトッピングしました。胡麻団子には沖縄県産紅いもを使用しています。

【お品書き】沖縄そば（ソーキ）・じゅーしー（沖縄風炊き込みご飯）・大根の漬物・胡麻団子・もずく酢



4 チキンステーキ御膳

下味の付いたジューシーなチキンステーキにアオサ入りの塩だれソースをかけて仕上げました。鼻を抜ける磯の香り、あっさりとしたアオサソースが沖縄感を演出♪自家製麺の椀そばと一緒にお召し上がりください。

【お品書き】チキンステーキ〔チキンステーキ・サラダ（生野菜・ポテト）・パスタ・アオサソース〕・白米・椀そば

修学旅行メニュー



5 沖縄そばとタコライスセット

豚骨・カツオ・昆布をベースにした出汁が自家製麺にしつかり絡むソーキそば。タコスの具材（タコスミート・たっぷり野菜・チーズ）を米飯の上にのせたタコライス。一度に沖縄ソウルフードを2食楽しめる満足セットです。

【お品書き】沖縄そば（ソーキ）・タコライス・ホットソース・シークワーサージュース



6 チキンステーキセット

下味の付いたジューシーなチキンステーキにアオサ入りの塩だれソースをかけて仕上げました。鼻を抜ける磯の香り、あっさりとしたアオサソースが沖縄感を演出♪

【お品書き】チキンステーキ〔チキンステーキ・サラダ（生野菜・ポテト）・パスタ・アオサソース〕・白米・シークワーサージュース



7 沖縄そばセット

豚骨・カツオ・昆布をベースにした出汁が自家製麺にしつかり絡むソーキそば。豚骨・カツオなどの出汁で炊いたじゅーしーの組み合わせは、沖縄県民ランチの定番メニューです。

【お品書き】沖縄そば（ソーキ）・じゅーしー（沖縄風炊き込みご飯）・シークワーサージュース



8 タコライスセット

タコスの具材（タコスミート・たっぷり野菜・チーズ）を米飯の上にのせた沖縄生まれのボビューラーフードです。ほどよい辛さとトマトの甘みが特徴のホットソースをお好みでお召し上がりください。

【お品書き】タコライス・ホットソース・シークワーサージュース

※季節の野菜・生野菜は季節により変更となる場合がございます。※器は変更になる場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にご相談ください。