

## 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  
◆mail/nago-ryouin@okashigoten.co.jp  
◆営業時間/11:30~15:00  
◆大型バス収容/15台  
◆収容最大人数/  
沖縄料理 御殿(うどん) 230席  
キッチンやんばる 200席



▲沖縄料理 御殿(うどん)



▲キッチンやんばる

### 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  
◆mail/onna-ryouin@okashigoten.co.jp  
◆営業時間/11:30~15:00  
◆大型バス収容/10台  
◆収容最大人数/  
展望レストラン 美ら海 120席  
レストラン 浜風 140席



▲展望レストラン 美ら海



▲レストラン 浜風

# FOOD

OKASHIGOTEN RESTAURANT MENU

沖縄の味わいを楽しもう



プロが選ぶ  
観光・食事・土産物施設100選  
2024  
観光庁認定

「プロが選ぶ観光・食事・  
土産物施設100選」土産物施設  
5年連続1位獲得



元祖紅いも菓子本舗  
**御菓子御殿**  
SINCE 1979

## 御膳メニュー

■共通メニュー  
恩納店・名護店



### A セット 紅豚ステーキ御膳

生産農家の想いから生まれた美味しく安全な沖縄ブランド豚。豚本来のコクと旨み、さっぱりとした脂が特徴の肉厚ステーキをご堪能いただけます。

【お品書き】陶板焼(紅豚ロース・季節の野菜)・紅豚餃子・紅いもサラダ・ジーマーミ豆腐・もずく酢・白米・椀子そば・大根の漬物・紅いも生タルト

### B セット 紅づくし御膳

紅いもを含んだこだわりの飼料で育った紅豚はジューシーで柔らかな肉質と、とろけるような甘い脂身が絶品です。県産紅いもをふんだんに使ったメニューです。

【お品書き】陶板焼(紅豚ロース・季節の野菜)・紅いもコロッケ・タコスボール・紅いもサラダ・もずく酢・白米・大根の漬物・紅いも生タルト



### C セット 島豆腐入りハンバーグ御膳

挽肉に島豆腐を練りこんだ柔らかなハンバーグ。さわやかな酸味のおニオンソースがハンバーグの旨さを引き立てます。

【お品書き】島豆腐ハンバーグ(季節の野菜・おニオンソース)・紅いもコロッケ・タコスボール・もずく酢・白米・大根の漬物・紅いも生タルト



### D セット 本ソーキそば御膳

小麦粉100%にかん水を加えてつくる沖縄固有の麺と、だしの効いたスープ。じっくり煮込んだ本ソーキ(骨付スペアリブ)の美味さをお楽しみください。豚骨・かつおのだし汁で炊いたじゅーしーもおすすめ。

【お品書き】沖縄そば(本ソーキ・かまぼこ)・紅いもコロッケ・タコスボール・もずく酢・じゅーしー(沖縄風炊き込みご飯)・大根の漬物・紅いも生タルト

## 修学旅行メニュー

### E セット 紅豚陶板焼セット

沖縄ブランド豚「紅豚」を使用し、あっさりとした脂身の甘さとクセのない赤身肉と甘辛いタレとの相性が抜群です。

【お品書き】陶板焼(紅豚ロース・季節の野菜)・紅いもコロッケ・タコスボール・もずく酢・白米・大根の漬物



### F セット 本ソーキそばセット

柔らかく煮込んだ本ソーキ(骨付スペアリブ)をそばにトッピング。独特な麺のコシと風味、スープとの絶妙なバランスをご賞味ください。

【お品書き】沖縄そば(本ソーキ・かまぼこ)・紅いもコロッケ・タコスボール・じゅーしー(沖縄風炊き込みご飯)



### G セット よくばりタコライスセット

タコスの具をご飯の上にのせた沖縄の人気ソウルフード。ポーク、玉子焼き、タコスボールなどよくばりなセットです。

【お品書き】タコライス・ホットソース・紅いもコロッケ・タコスボール・ポーク・玉子



※料理内容、提供方法及び器が変更になる場合がございます。(写真はイメージです)  
※同一団体様のご注文は統一メニューでご予約ください。