



純血アグーしゃぶしゃぶと沖縄料理

軒陽屋



本日はご来店ありがとうございます。

当店では「純血又吉アグー」、

「沖縄県産食材」にこだわっております。

純血の又吉アグーは沖縄県内に数ある

アグーの中でも希少な純血のアグーを

使用しております。

年間で三〇〇、四〇〇頭しか生産されない希少豚。

当店のこだわりとして自家製のシークワーサー胡椒、

シークワーサーポン酢、沖縄のお塩で

お肉とお野菜を堪能して頂いております。

ご要望がございましたらお近くのスタッフまで

お申し付け下さいませ。

本日はお時間が許す限りごゆっくりお過ごし下さい。

お飲み物

Drink Menu 饮料菜单 음료 메뉴

【麦 酒】

Beer 啤酒 맥주

- ・美味しいオリオンドラフトビール(樽生)……600円
Delicious Orion draft beer (keg)
美味的猎户座生啤酒(桶装) 맛있는 오리온 생맥주(생맥주)
- ・オリオンクリアフリー小瓶……………450円
Orion Clear Free small bottle
小瓶猎户座清爽啤酒 오리온 클리어 프리 소병



【ウィスキー】

Whiskey 威士忌 위스키

- ・角(ハイボール・ロック・水割り) ……500円
Kaku (highball, on the rocks, watered)
三得利卡库(高脚杯、加冰或加水)
카쿠(하이볼, 락, 워터 디캔디)
- ・知多(ハイボール・ロック・水割り) ……1,000円
Chita (highball, on the rocks, w/water)
千田威士忌(高脚杯、加冰、加水)
치타(하이볼, 락, 물과 섞어)
- ・山崎(ハイボール・ロック・水割り) ……1,200円
Yamazaki (highball, on the rocks, w/water)
山崎威士忌(高脚杯、加冰、加水)
야마자키(하이볼, 락, 물과 섞어)
- ・白州(ハイボール・ロック・水割り) ……1,200円
Hakusyu (highball, on the rocks, w/water)
白州威士忌(高脚杯、加冰、加水)
백주(하이볼, 락, 물과 섞어)



【果実酒】

Fruit wine 果酒 과일주 매실주

- ・黒糖梅酒(ロック、サワー、水割り) ……500円
Brown sugar plum wine
(on the rocks, sour, or with water)
黒糖梅酒(加冰、酸味、加水) 每人
흑당 매실주(락, 사와, 물과 섞은 매실주)

【サワー、酎ハイ】

Sour and Shochu Highball
酸味和烧酒高脚杯 사와, 소주 하이볼

- ・こだわり酒場のレモンサワー
Lemon Sour 柠檬酸 레몬 사와
- ・ウーロンハイ
Oolong high 乌龙高汤 우롱차 하이
- ・さんぴんハイ
San-Pin High 三品高 산뽕하이
- ・緑茶ハイ
Green Tea Sour 绿茶酸 녹차 하이
- ・WATTA シークワーサーサワー
WATTA Shikuwasa Sour
WATTA Shikuwasa 酸味酒
WATTA 시크워터 사워

各 500円

【泡盛・焼酎】

Awamori & Shochu 泡盛和烧酒 아와모리·소주 소주

・古里(30度) Furusato (30 degrees)	グラス(Glass) 500円	1合(1-goupe) 1,000円	ボトル(per bottle) 3,000円
・古里(20度) Furusato (20 degrees)	グラス(Glass) 500円	1合(1-goupe) 800円	ボトル(per bottle) 2,500円
・菊之露8年古酒(30度) Kikunotuyu8 years old shochu (30degrees)	グラス(Glass) 500円	1合(1-goupe) 1,200円	ボトル(per bottle) 4,000円
・黒霧島(芋) Kurokirishima (sweet potato)	グラス(Glass) 500円	1合(1-goupe) 1,000円	ボトル(per bottle) 3,000円
・いいちこ(麦) Iichiko (barley)	グラス(Glass) 500円	1合(1-goupe) 1,000円	ボトル(per bottle) 3,000円
・吉四六(麦) Kicchomu(barley)	グラス(Glass) 600円	1合(1-goupe) 1,200円	ボトル(per bottle) 4,000円
・ハブ酒 Habu-shu 羽部烧酒 허브주 600엔	600円		

※ 各種割もの 各500円

コーヒー、炭酸水、シークワサー原液
Coffee, soda water, seekwasser juice
咖啡、苏打水、果汁
커피, 탄산수, 시크워터 원액 각종

※1合、ボトル注文

グラスセット(水、水) お一人様 300円
For orders of 1 gou or bottlesGlass set (ice and water)
订购1口杯和瓶装水 玻璃杯套餐(冰和水)
1잔, 병으로 주문 시 글라스 세트(얼음, 물)

【ソフトドリンク】

Soft Drinks 软饮料 소프트 드링크

・さんぴん茶 San-Pin Tea	・コーラ Cola	・ジンジャール Ginger Ale	・カルピス Calpis
・ウーロン茶 Oolong tea	・緑茶 Green tea	・オレンジジュース Orange	・炭酸水 Soda Water
			各 380円



【甘 味】

Sweet 甜点和点心 단맛



・バニラアイス(黒蜜ソースがけ) 330円
Vanilla ice cream with molasses sauce
香草冰淇淋配糖浆酱
바닐라 아이스 흑미 소스 얹은 바닐라 아이스크림

・【さっぱり】シークワサージェラート 400円
Okinawa Seekwasa Gelato
沖縄什锦冰淇淋 오키나와현산 시크워터 젤라토

・マンゴーアイス 400円
Mango ice cream
芒果冰淇淋 망고 아이스크림

しゃぶしゃぶコース

Shabu-Shabu Course 涮涮锅套餐 샤브샤브 코스



※しゃぶしゃぶコースは「2人前」からのご注文となります。
(お一人様の場合は一人前対応可)
※各種コースお肉は一人前120グラム。
※写真は2人前です。
※季節によりお野菜は変更になります
※お肉はグラムによって枚数は前後いたします。

又吉アグー純血コース 5,000円 (バラ60g、肩ロース60g)

Matayoshi Agu Pure Blood Course (60g rose, 60g shoulder loin)
松吉阿古純血套餐 (60 猪肚, 60 肩烤)
마타야시 아구 순혈 코스 (삼겹살 60g, 어깨살 60g)

又吉アグー堪能コース 6,000円 (バラ40g、肩ロース40g、特上ロース40g)

Matayoshi Agu Course (40g rose, 40g shoulder loin, 40g special loin)
松吉阿古享受套餐 (40 猪肚, 40 肩烤, 40 超脂烤肉)
마타야시 아구 만끽하기 코스 (삼겹살 40g, 어깨살 40g, 특상 등심 40g)

又吉アグーと特選和牛の贅沢コース 7,000円 (バラ30g、肩ロース30g、特上ロース30g、特選和牛ロース30g)

Luxury course of Matayoshi Agu and specially selected Wagyu beef
(30g rose, 30g shoulder loin, 30g special loin, 30g special Wagyu beef loin)
松吉阿牛和特制日本牛肉豪华套餐 (30 猪肚, 30 肩烤, 30 超脂烤肉, 30 特制和牛里脊肉)
마타야시 아구와 와규의 호화 코스 (삼겹살 30g, 어깨살 30g, 특상 등심 30g, 와규 등심 30g)

コース内容 Course contents

・季節の島野菜 ・きびまる豚水餃子 ・島豆腐 ・もずくしゃぶしゃぶ ・メ沖縄そば
Seasonal island vegetables, Kibimaru pork dumplings, Island tofu,
Shabu-shabu with mozuku seaweed, Okinawa soba noodles
岛国时令蔬菜, Kibimaru 猪肉饺子, 岛豆腐, 水云涮涮锅, 沖縄荞麦面
제철 섬 채소, 기비마루 돼지 물만두, 섬 두부, 모즈쿠 샤브샤브, 마무리 오키나와 소바

追加

Additional 附加 추가

※お肉の追加は各種50グラム(約4~5枚)

Additional meats are available in various sizes, 50 grams per person (approx. 4-5 pieces).

附加肉类有各种尺寸, 每人 50 克(約 4-5 塊) 고기 추가는 각종, 1인분 50g(약 4~5조각)

【又吉純血アグー】

Matayoshi Pure Blood Agu
松吉純血阿古 마타요시 순혈 아구

- ・モモ 980円
Pork thigh 猪大腿肉 돼지 허벅지 고기
- ・ウデ 980円
Pork arm 猪臂 돼지 고기 고기
- ・豚バラ Pork belly 猪肚 삼겹살 1,000円
- ・肩ロース 1,100円
Shoulder loin 肩烤 어깨 등심
- ・特上ロース 1,300円
Extra-low loin 超脂烤肉 특상 등심

【牛 肉】

Beef 牛肉 소고기

- ・沖縄県産特選和牛ロース 1,700円
Okinawa special wagyu beef loin
特制和牛里脊肉 오키나와현산 특선 와규 등심
- ・牛タンしゃぶしゃぶ 1,700円
Beef tongue shabushabu 牛舌涮涮锅 우설 샤브샤브

【しゃぶしゃぶタレ】

Shabu-shabu sauce 涮涮锅酱汁 샤브샤브 소스

- ・焙煎ごまダレ(一人前) 150円
Roasted sesame sauce (per person)
烤芝麻酱(每人) 참깨 소스(1인분)
- ・ねぎ塩ダレ(一人前) 150円
Negi-Salt Sauce (per person)
根本盐酱汁(每人) 파 소금 소스(1인분)

【副 菜】

Side dish 配菜 반찬

- ・きびまる豚の水餃子(三ヶ) 380円
Three Kibimaru pork dumplings
3ヶ Kibimaru 猪肉饺子 기비마루 돼지 물만두 3개
- ・季節の島野菜盛り 900円
Seasonal island vegetables 海島蔬菜 제철 섬 채소 모듬
- ・白菜 380円
Chinese cabbage 白菜 배추
- ・キャベツ 380円
Cabbage 卷心菜 양배추
- ・長葱 380円
Spring onion 葱 대파
- ・島豆腐 380円
Island tofu 岛豆腐 섬 두부
- ・生もずく 380円
Fresh mozuku seaweed 新鲜海藻 생모즈쿠
- ・沖縄そば麺 380円
Okinawa soba 冲绳荞麦面 오키나와 소바



沖縄料理

Okinawa Cuisine 沖縄美食 오키나와 요리

※お通し500円、各種税込表記。サービス料5%頂いております。

appetizer 500 yen tax included, and 5% service charge.

开胃菜 500 日元, 含税。收取 5% 的服务费。

세트메뉴 500엔, 각종 세금 포함 표기. 서비스 요금 5%를 받고 있습니다.



美ら海ぶどう 680円

Churaumi sea grape 海葡萄 미라우미 포도



【伊江島産】島らっきょ塩漬け 680円

Iejima Island Pickled island radish

【飯島】咸島萝卜 【이예지마산】시마라코 소금 절임



ジーマーミー豆腐 450円

Jimmy tofu

吉米豆腐 자마미 두부



【宜野座産】もずく酢 480円

Vinegared mozuku seaweed from Ginoza

【銀座】水云醋 기노자산모즈쿠초



【やんばる産】山羊のお刺身

..... 1,500円

Yanbaru Goat Sashimi

山羊生鱼片 안바루산 염소 회



【粗挽き・ハーブ・ガーリック】三種のあぐーソーセージ

980円

Okinawan sausage with three kinds of sausages
(coarsely ground, herb, garlic)

沖縄香肠三種:粗磨香肠、香草香肠和大蒜香肠

【조쇄·허브·마늘】삼종 아구 소시지

【沖縄県産】
県産和牛の握り(三貫)

1,300円

※追加1貫 430円

Okinawan Wagyu Beef Nigiri (three pieces)

沖縄和牛(三块)

【오키나와현산】현산 와규 초밥(3관)

Addition 1 piece 430 yen

另加一个 430 日元

1조각 추가 430엔



【うちなー定番】ポークたまご 580円

Okinawan standard] Pork egg

猪肉鸡蛋 【우치나(우치나)정식】포크 타마고(돼지고기 달걀)



【沖縄風角煮】県産豚のラフテー 980円

Okinawan-style pork rafute

沖縄風味猪排 【오키나와식】현산 돼지고기 라후테



【豚の耳皮】ミミガーねぎポン酢 420円

Pork ear skin Mimigar green onion ponzu vinegar

【猪耳朵皮】猪耳朵酱 【돼지 귀껍질】미미가네기뽕 식초



ゴーヤーチャンプルー 800円

Goya Chanpuru (bitter melon stir-fry)

苦瓜炒肉、豆腐和其他蔬菜 고야참푸루

一品料理

A la carte dishes 单点菜肴 일품 요리



【焼き物】

Grilled dish 焙焼 구이

【きびまる豚の】焼き餃子(五ヶ) 680円

Kibimaru Pork] Yaki gyoza (5 pieces)

【Kibimaru 猪肉】焼餃子(5个)

【기비마루 돼지고기】만두 구이(5개)

するめいかの焼物 550円

Grilled squid 烤鱿鱼 하쿠메이카 구이

【うちな一定番】ポークたまご 580円

Pork egg 猪肉蛋(内川湾标准菜肴)

【우치나(우치나)의 대표 메뉴】포크타마고(돼지 계란)

【沖縄塩使用】えだまめ 550円

Edamame (edamame)

毛豆 에다마메

【揚げ物】

Fried food 油炸食品 튀김



若鶏の唐揚げ(五ヶ) 750円

Deep-fried young chicken

炸鸡肉 영계 튀김



若鶏のねぎ塩唐揚げ(五ヶ) 750円

Deep-fried young chicken with leek salt

葱盐炸鸡 영계 파소금 튀김

ポテトフライ 500円

Fried potatoes

炸薯条 감자튀김

【ご飯もの】

Rice dishes 米饭 밥류

【沖縄県産】県産和牛の握り(三貫) 1,300円

【Okinawa salt】Edamame

沖縄盐毛豆 【오키나와 소금 사용】에다마메

ごはん(200g) 250円

Rice (200g) 米饭(200克) 밥(200g)

