



やきにく朝

厳選食材のおすすめコースメニュー



グループ・大人数でのご利用でお得!

# わいわい ディナー

Course for groups Wai-Wai Dinner

Three person

3名様盛り ¥15,500

写真は3名様盛り



- ・牛カルビ <オーストラリア産>  
Spareib (Australian beef)
- ・牛ミスジ <オーストラリア産>  
Top blade (Australian beef)
- ・県産豚バラ  
Okinawa pork rib
- ・国産鶏  
Chicken (Japanese)

ナムル  
Namul  
焼き野菜  
Vegetables  
スープ・ライス  
Rice&Soup  
付き

こだわりの食材で大満足

KARIYUSHI Special Course

# かりゆし 喜璃癒志 特選コース

とくせん

Per person

お一人様 ¥8,500

※お2名様より承ります \*Minimum 2 person.

- ・県産和牛上カルビ  
Wagyu spareib
- ・県産和牛ロース  
Wagyu loin
- ・牛タン <オーストラリア産>  
beef tongue (Australian beef)
- ・やんばる島豚豚バラ  
Okinawa pork rib
- ・やんばる島豚豚ロース  
Okinawa pork loin
- ・やんばる地鶏  
Okinawa chicken



写真は2名様盛り

小鉢  
Small dish  
ナムル盛合わせ  
Namul  
キムチ盛合わせ  
Kimchi  
焼き野菜  
Vegetables  
スープ・ライス  
Rice&Soup  
デザート  
Dessert  
付き

表記は全てサービス料と消費税を含めたお支払料金です。写真はイメージです。

**牛** Beef



・県産和牛カルビ(100g)

Wagyu spareib

¥3,000



・県産和牛ロース(120g)

Wagyu loin

¥2,700



・牛カルビ(120g)

<オーストラリア産>  
Spareib  
(Australian beef)

¥1,900



・牛ミスジ(120g)

<オーストラリア産>  
Top blade  
(Australian beef)

¥1,600



・牛タン(120g)

<オーストラリア産>  
Beef tongue  
(Australian beef)

¥1,300

**豚** Pork



・やんばる島豚ロース(100g)

Okinawa pork rib

¥1,600



・やんばる島豚バラ(100g)

Okinawa pork loin

¥1,600

**鶏** Chicken



・やんばる地鶏(100g)

Okinawa chicken

¥1,100

**その他** Ather



・焼き野菜盛合わせ

Vegetabls

¥900



・ソーセージ(3本)

Sausage

¥450



・コーンバター

Grilled corn with butter

¥450

**サラダ** Salad



・ チョレギサラダ  
Korean Style Choregi Salad

¥850



・ トマトサラダ  
Tomato

¥850



・ キムチ盛合わせ  
Kimchi

¥1,300



・ ナムル盛合わせ  
Namul

¥850



・ 白菜キムチ  
Kimchi

¥500



・ カクテキ  
Cubed Radish Kimchi

¥500



・ オイキムチ  
Cucumber Kimchi

¥500



・ チャンジャ  
Chanja

¥850



・ サンチュ  
Korean lettuce

¥450



・ 韓国のり  
Korea Gim

¥300

**ご飯物** Rice



・ ビビンバ Bibimbop

¥950

・ クッパ kukpap

¥750

・ 白飯 Rice

¥300

**スープ** Soup



**沖縄** Okinawan



・ ワカメとタマゴのスープ  
Egg & seaweed soup

¥500

・ 海ぶどう  
Sea grapes

¥900

・ チョコアイス  
Ice cream (Chocolate)

¥400



**デザート**  
Dessert

・ バニラアイス  
Ice cream (vanilla)

¥400



**Beer** ビール

オリオン生ビール  
Orion draft beer ¥ 900

オリオン麦職人 (発泡酒)  
Orion MUGISHOKUNIN\*Low-malt beer ¥ 800

アサヒスーパードライ (小瓶)  
Asahi super dry \*Bottled beer ¥ 900

オールフリー (ノンアルコール)  
ALL FREE \*non-alcoholic beer ¥ 700

**Fruit Wine** 果実酒

ハウスワイン(赤) グラス Glass ボトル Bottle  
House wine (Red) ¥ 700 ¥ 3,500

ハウスワイン(白)  
House wine (White) ¥ 700 ¥ 3,500

梅酒 ロック Rock ソーダ割 & Soda  
Plum wine ¥ 700 ¥ 750

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

**Whisky** ウイスキー

シーバスリーガル グラス Glass  
Chivas Regal ¥ 900

ボトル Bottle ¥ 13,000

ハイボール  
Whisky & soda ¥ 950

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

**AWAMORI** 泡盛

千年の響 ABV(%) グラス Glass ボトル Bottle  
SENNENNOHIBIKI 43度 ¥ 1,000 ¥ 10,000

菊之露 VIP  
KIKUNOTUYU VIP 30度 ¥ 900 ¥ 8,000

残波  
ZANPA 25度 ¥ 850 ¥ 6,000

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

**Sour** サワー

シークワーサーサワー  
Shekwasha sour

巨峰サワー  
Grape sour

グレープフルーツサワー  
Grapefruit sour All menu ¥ 750

**Soft drink** ソフトドリンク

オレンジジュース  
Orange juice

ウーロン茶  
Oolong tea

コーラ  
Cola

ジンジャーエール  
Ginger ale All menu ¥ 600

**Tropical juice** トロピカルジュース

パイナップルジュース  
Pineapple juice

パッションフルーツジュース  
Passionfruit juice

マンゴジュース  
Mango juice All menu ¥ 600

**飲み放題プランA**

90分

All-you-can-drink for お一人様 Per person ¥ 2,800

オリオン生ビール  
Orion draft beer

サワー  
Sour

シークワーサー/巨峰/グレープフルーツ  
Shekwasha sour/Grape sour/Grapefruit sour

**ソフトドリンク**

Soft drink

オレンジジュース/コーラ/ウーロン茶/ジンジャーエール  
パイナップルジュース/マンゴジュース/パッションジュース  
Orange/Cola/Oolong tea/Ginger ale  
Pineapple juice/Mango juice/Passionfruit juice

泡盛

AWAMORI

お一人様 + ¥ 500 で  
Per person  
ハイボール追加可能  
You can choice Whisky & soda

**飲み放題プランS**

90分

All-you-can-drink for ソフトドリンクのみ Only Soft drink お一人様 Per person ¥ 1,500

オレンジジュース  
Orange juice

コーラ  
Cola

ウーロン茶  
Oolong tea

ジンジャーエール  
Ginger ale

パイナップルジュース  
Pineapple juice

マンゴジュース  
Mango juice

パッションジュース  
Passionfruit juice

表示は全て税・サービス料込のお支払金額です。  
before-tax price are shown in parentheses.

1123 曜

表示は全て税・サービス料込のお支払金額です。  
before-tax price are shown in parentheses.

1123 曜

表示は全て税・サービス料込のお支払金額です。  
before-tax price are shown in parentheses.

1123 曜