

フードメニュー



OPEN 17:00 CLOSE 23:00

お通し代としてお一人様400円頂戴いたします。

島ダイニング ゆうな TEL 0980-85-3700

ゆうなオススメ!!

八重山近海

刺身内容はスタッフまで!!

刺身盛合せ 1,980

さっぱりと!!

カレパッチョ 1,480

最上級ランク! 与那国海塩小菟(塩)とワサビが!!

石垣牛のタタキ 2,280

与那国海塩 黒潮源流塩
を使用!!

軟骨ソーキ
マース煮 1,080

- 全て税込価格 -

一冷菜一

一税込価格一

小浜産
海ぶどう
750

小浜産天然

もずくの
つけ麺

750

※ペンギン食堂うー油付!!

小浜産天然

もずくの
セーカキムチ
乗せ

750

豚の耳

ミミガ
ホソ酢和え

600

沖縄の珍味

鍾乳洞熟成!!

豆腐よう

800

豚の耳

ミミガ
ピタカツ和え

600

どんなお酒にも合う!!

クリームチーズ
の
しょう油漬け

550

— 税込価格 —

— 冷菜 —

島豆腐の冷奴
550

島豆腐の珍味盛
800

- ・スクがらす
- ・ワタがらす
- ・イカスミ

— サラダ —

海ぶどうサラダ

M 790
L 1,090

島豆腐サラダ

M 650
L 950

揚物

税込価格

天然産品

もずくの天ぷら
850

白身魚の
天ぷら
850

紅芋と芋くずで作る天ぷら!
紅芋のうたぐし
天ぷら
600

ピーナッツの豆
シマシマ豆
揚出し
650

島豆りの揚出し
650

石垣 おつまみ!
マシヤ
カマボコ
600

島豆りの唐揚げ酢
800

やんばる鶏の
唐揚 800

あぐん豚の
揚げササ
800

ホネトフライ
650

— 炊め物 —

ゴージャちゃんぽん

1,050

車麩を使ったちゃんぽん!!

ふ〜ちゃんぽん

1,100

そうめんちゃんぽん!!

ソーミンちゃんぽん

1,000

— 熱々 —

軟骨ソーキ

マス煮

軟骨まで
LOKDL

与那国の美味しい
塩で煮込みました!!

1,080

—税込価格—

—メニュー—

★店主手作りピロパーチ入り(塩コショウ)

ゆうな特製焼そば

八重山麺 250gを作ってます!

1,200

スパムチャーハン 1,000

※イカスパムチャーハン期間限定で作る場合があります
ありますので詳細はスタッフまで!!

小浜産天然

もずく汁 700

もずく雑炊 800

魚みそおにぎり 1,350

こだわりの塩(与那国海塩)

塩おにぎり 1,300

デザート バルシェールアイス

ドリンクメニュー

オリオン生ビール

中 700

大 1100

ノンアルコールビール 600

地ビール

沖縄本島
地ビール

石垣島
マリンビール

サンゴビール
各1100

950

※別紙メニューあります!

いも焼酎

黒霧島 700

※全て税込
価格です

ドリンクメニュー

果実酒(泡盛仕込)

梅・ゆず

グレープフルーツ 各700

シークワサー 750
(ロック・氷割・ソーダ割)

泡盛

請福・八重泉・玉の露

グラス(ロック・氷割) 650

ボトル(アイスチャージ1人300) 2500

※その他種類は別紙泡盛リストが
あります。尚、追加料金でソーダ割
お茶割できます。

ドリンクメニュー

チューハイ

緑茶・グァバ茶
ウーロン茶・さんぴん茶
うっちゃん茶(ウコン) 各700

サワー

生レモン・ハイボール 700
琉球ハグボール 750

ワイン

赤・白 グラス 600

ドリンクメニュー

カクテル

カシス・マンゴー
(ソーダ・オレンジ・ウーロン)
各700

ソフトドリンク

さんぴん茶・緑茶

ウーロン茶・グァバ茶

うちん茶(ウコン)

オレンジジュース・コーラ 各450

グァバジュース・マンゴージュース

パインジュース 各550

オリオンサイダー 700

※お茶は全てホットにできます。

日本酒 & デザート

日本酒

・剣菱^{グラス}1合

800

・鮭^{グラス}1合

900

デザート

ブルーベリー!!

・アーモンドピスタチオ

・塩ちんすこう

・さとうきび

450