

医食同源 南風原

○住所

上天草市大矢野町中181-3

○予約・注文電話番号

0964-56-1935

○営業時間

18:00 ~ 20:00 (時間短縮営業中)

○定休日

木曜日

○キャッシュレス対応

あり (PayPay)

○宅配

なし (店頭渡し)

○お店からのコメント

オードブルは5,000円より承ります(前日までの予約)。お店の単品メニューは当日1時間前の予約で承ります。

美味しい南風原の沖縄料理をご家庭でいかがですか

～沖縄料理～ (税抜き価格)

ゴーヤおひたし	400円
ゴーヤの天ぷら	520円
ゴーヤサラダ	480円
ゴーヤオムレツ	530円
ゴーヤチャンプル	620円
ふチャンプル	600円
ミミガー	540円
沖縄そば	650円
ラフテー丼 (味噌汁付)	850円
ポークおにぎり	420円
肉味噌おにぎり	360円
肉味噌茶漬け	550円
ゴーヤチャーハン	850円
島らっきょ天ぷら	520円
島らっきょキムチ和え	430円
もずく	350円
もずく雑炊	650円
もずくお好み焼き	800円
沖縄ハムカツ	580円

～沖縄料理～

～ソーメンチャンプル～
沖縄の方言で、チャンプルとは、「混ぜこぜにしたもの」。様々な材料を一緒にして炒め合わせる中、最もポピュラーな料理。
620円(税抜き)

～ラフテー～
皮付きの三枚肉(豚バラ肉)を酒蒸しを使い甘辛く煮込んだもの。脂を落とすために、余分な脂を削ぎ取ってあり、代わりによくすりびたミンチが豊富に含まれていることから、血中のコレステロールを下げやすく効果的。
550円(税抜き)

～ゴーヤお好み焼き～
ビタミンや食物繊維、カルシウムなどが豊富なゴーヤ。その強い苦みが特徴ですが、お好み焼きにすることで、苦手な方でもおいしく食すことが出来ます。是非一度試してください。
800円(税抜き)

～島らっきょう～
沖縄の方言で、チャンプルとは、「混ぜこぜにしたもの」。様々な材料を一緒にして炒め合わせる中、最もポピュラーな料理。
420円(税抜き)

～もずく天ぷら～
モズク科やナガシマス科に属する海藻。磯の塩気とフカメのような食感が特徴。磯の塩気とフカメのような食感が特徴。磯の塩気とフカメのような食感が特徴。磯の塩気とフカメのような食感が特徴。
580円(税抜き)