

眞

maushi

丑



## Beer

- ◆ オリオンビール 600 円  
Orion beer
- ◆ 宮古島ヴァイツェン（限定） 800 円  
Miyakojima Weizen
- ◆ 宮古島エール（限定） 800 円  
Miyakojima Ale



## Sour



- ◆ 島檸檬サワー 各種 600 円  
Island lemon sour
- ◆ 島シークワサーサワー  
Island Citrus depressa Sour
- ◆ さんぴんハイ  
Sanpin Hi
- ◆ ウーロンハイ  
Ooling tea Hi
- ◆ 緑茶ハイ  
Green tea Hi

## Whiskey

- ◆ 角ハイボール - Kaku Highball - 600 円
- ◆ 知多 - CHITA - 800 円



# 真丑

maushi

## 泡盛 — Strong Okinawa liquor —



◆ 真丑ニコニコ太郎 — MAUSHI NIKO NIKO TARO —

グラス Glass 500 円

ボトル Bottle 3,000 円

各種 グラス Glass 500 円

各種 ボトル Bottle 3,000 円



◆ 菊の露  
— KIKU NO TSUYU —



◆ 琉球王朝  
— RYUKYU DYNASTY —



◆ 豊見親  
— TOYUMIYA —



◆ 宮の華  
— MIYA NO HANA —



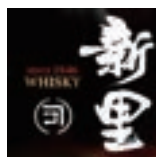
◆ 多良川  
— TARAGAWA —

各種 グラス Glass 800 円

各種 ボトル Bottle 4,500 円



◆ 華翁  
— HANA OKINA —



◆ 新里  
— SHINZATO —

## SG Shochu

各種 900 円

### ◆ SG 芋

華やかな香りの紫芋と味わいの深い貯蔵芋を組み合わせ、  
トロピカルな果実や花を思わせる個性があります。  
伝統的な常圧蒸留に工夫をこらし、  
甘くフルーティーな風味と香味を最大限に引き出しました。

“I find there is a persuasive quality to sweet potato shochu.  
The sweet potato used for IMO is a local purple variety known as Eimurasaki.  
It's quite rare but the tropical flower and nectar notes on the nose are unmistakable.  
It really engages the palate. Powerful and feminine, bold yet subtle.”



### ◆ SG 麦

樽熟成、異なる麴と酵母、常圧と減圧蒸留を使い分けた  
5つの原酒を組み合わせています。  
麦ならではの香ばしさに、  
バニラやチョコレートのようなニュアンスを感じる仕上がりです。

“Blending shochu is an art, to which we take a scientific approach.  
Once there is a vision of the desired blend, we work backwards  
and fine-tune every step of the process to create the perfect shochu to achieve this balance.  
Nuances of fruity esters and freshly baked bread are in harmony with chocolate and vanilla notes,  
resulting in a sort of timeless expression of maturity and versatility.”



### ◆ SG 米

酵母を用いて、低温で時間をかけて丁寧に発酵させることで、  
リンゴやパイナップルのような吟醸香を生み出します。  
みずみずしい香りと米由来のやさしい旨味、そして透き通ったフィニッシュが魅力です。

“Rice is the foundation in Japanese flavor expression.  
A curious fruitiness is born when brewed patiently at a low temperature-hints  
of apples and pineapples-reminiscent of an elegant ginjo-style sake.  
We distill at reduced pressure to capture those delicate fruit notes, balancing it  
with the silky mouthfeel that's unique to rice.  
It's the kind of pristine finish that's like, wait, let me try that again.”



## Soft Drink —Non-alcohol beverages—

◆ コカ・コーラ 500 円  
Coca cola

◆ ジンジャエール 500 円  
Ginger ale

◆ さんぴん茶 500 円  
Sanpin tea

◆ 烏龍茶 500 円  
Oolong tea

◆ 緑茶 500 円  
Green tea

◆ マンゴージュース 700 円  
Mango juice

◆ パインジュース 700 円  
Pineapple juice

◆ オーガニックぶどうジュース 800 円  
Organic grape juice



# 真丑

maushi

## スピードメニュー —Speed Menu—

◆ 枝豆 500 円  
Edamame

◆ 真丑のラー油で島奴  500 円  
Chilled tofu



◆ 宮古かまぼこの板わさ 500 円  
Miyako Kamaboko no Ita Wasa

◆ 大根のシークァーサー漬け 500 円  
daikon shekwasa

◆ 伊良部島産鰹の塩辛 500 円  
Salted bonito from Irabu Island

◆ 無限きゅうり 500 円  
cucumber

◆ 山芋のザクザク 600 円  
Yam zakzak

◆ 宮古味噌を使った牛すじ煮込み 900 円  
Beef stew with Miyako miso

◆ 海運もずく ~トリュフオイル~ 600 円  
Truffle mozuku seaweed


宮古島産のもずくやアーサーを使い佃煮のように作り、仕上げにトリュフオイルをかけて召し上がって下さい！  
ワインや泡盛のつまみにどうぞ！



◆ 宮古島産もずく酢 500 円  
mozuku vinegar from Miyako Island

◆ 宮古島産ざるもずく~麺つゆ~ 600 円  
Miyako Island colander mozuku



◆ カマンベールチーズと韓国のり  600 円  
Camembert cheese and Korean seaweed

 このマークは看板商品『真丑のラー油』を使用しております。



# 真丑

maushi

## サラダ — Salad —

◆グリーンサラダ 600円  
Green salad

◆島野菜スティックサラダをバーニャカウダーソースで  
Island vegetable stick salad with bagna cauda sauce  
1,000円



◆宮古味噌と燻りガッコの自家製ポテトサラダ  
Smoked radish pickles 600円

◆島フルーツと生ハムのサラダ 1,200円  
Island fruit and ham salad

## 沖縄料理 — Okinawan food —

◆宮古島産海ぶどう 500円  
Miyako Island sea grapes

◆ポーク玉子 800円  
Pork and eggs

◆ジーマミー豆腐 700円  
Peanut tofu



◆豆腐よう 800円  
Okinawan-style fermented tofu

◆もずくの天麩羅 900円  
Tempura of mozuku seaweed

◆ゴーヤーチャンプルー 900円  
bitter melon stir-fried with pork

◆島豆腐チャンプルー 900円  
tofu stir-fried with pork

◆フーチャンプルー 900円  
wheat-gluten bread stir-fried with pork

◆黒糖ラフテー〜温泉卵添え〜 1,000円  
Okinawan Braised Pork Belly

## 創作中華 — Creative Chinese —

- ◆ 特製大焼き餃子 (5 個入) 800 円  
Special baked dumplings



- ◆ 小籠包 (3 個)  
Soup dumpling  
500 円



- ◆ 広東焼売 (3 個)  
Cantonese dumplings  
600 円



- ◆ 色とりどり島野菜と豚バラ肉のオイスター炒め  
vegetables and pork belly in oyster sauce

1,000 円

- ◆ 上海春巻 (3 本)  
Shanghai spring roll  
600 円



- ◆ 宮古牛でチンジャオロース  
Stir fried shredded miyako beef and green pepper

1,800 円

- ◆ ピータン豆腐  
Century egg and tofu

600 円



- ◆ 島豆腐で麻婆豆腐  
Bean-curd soup with island tofu  
1,000 円



- ◆ 島豆腐と海老のチリソース  
Island tofu and prawns in chilli sauce  
1,200 円





## 揚げ物 — Fried Food —

- ◆ ポテトフライ ※お味お選び頂けます。(雪塩和え・ケチャラー・あおさ塩) 600 円  
Fried potato ※You can choose your taste. (Snow-salt dressing, ketchara, and scallion salt)
- ◆ 島豆腐の厚揚げ 600 円  
Thick fried island tofu
- ◆ 特製和牛メンチカツ 600 円  
Special wagyu beef mince cutlet
- ◆ 鶏の唐揚げ 700 円  
Fried chicken

## 肉 — Meat —

- ◆ アグー豚ソーセージとコレエグースのチョリソー 1,000 円  
Agu pork sausage and chorizo with choraygous
- ◆ やんばる地鶏モモ肉の竹炭焼き 1,500 円  
Yanbaru Jidori chicken thigh grilled with bamboo charcoal
- ◆ アグー豚のグリル アーサー塩添え 1,800 円  
Grilled Agu pork with Arthur salt
- ◆ 宮古牛のハンバーグステーキ 1,500 円  
Miyako beef hamburger steak
- ◆ 宮古牛ステーキ 生の黒胡椒添え 3,800 円  
Miyako beef steak with fresh black pepper



## お食事 —Meal—



★この商品は販売しております！

◆ BLACK DRAGON カレー 1,200 円  
Original Miyako beef curry



◆ 大人のケチャラーナポリタン 🌶️ 1,200 円  
Adult Neapolitan.

- ◆ 宮古味噌のおこげ海鮮茶漬け 1,000 円  
Rice with soup and Okinawan fish
- ◆ 真丑の宮古そば 1,200 円  
Miyako noodles
- ◆ 真丑のガーリックチャーハン 1,200 円  
Garlic fried rice
- ◆ アグー豚と小エビの宮古焼きそば (塩 OR ソース OR ケチャラー) 1,200 円  
Miyako fried noodles (Salt, sauces and kechara)
- ◆ 石焼き宮古牛ハンバーグのタコライス 1,500 円  
Taco rice with stone-baked Miyako beef hamburger

ライス  
200 円



◆ 県産和牛の握り寿司 (2 貫) 1,000 円  
Wagyu sushi



◆ 真丑のラー油で TKG 🌶️ 800 円  
Rice topped with raw egg  
seasoned homemade chili oil

🌶️ このマークは看板商品『真丑のラー油』を使用しております。

## デザート —Dessert—

---

- ◆ 中華風ゴマ団子 (3 個) 500 円  
sesame dumplings
- ◆ 沖縄名物ブルーシールアイス 600 円  
(紅イモ・シークワサー・琉球ロイヤルミルクティー)  
Okinawa's famous Blue Seal ice cream.  
(Red potatoes, seekers and Ryukyu royal milk tea)
- ◆ 黒糖アイスとちんすこう 600 円  
brown sugar ice cream × Okinawan sweet
- ◆ 紅芋天の黒糖キャラメリゼ塩ちんすこうアイス添え 600 円  
Salted ding dong ice cream × bolus
- ◆ マンゴーの洋風天麩羅! マンゴータンゴー! 800 円  
Okinawan sweet potato cheesecake ice cream × red aroid



# 真丑

maushi

## 商品販売 — Sale of goods —

### 【真丑のラー油】

1個 1,100円



宮古島で創業11年の居酒屋真丑（まうし）で創業当時から作られている絶品のラー油。  
宮古島産の島唐辛子や島ウコンなど島の食材をふんだんに使いコクのある旨辛い世界に一つだけの味に仕上げています。  
餃子はもちろんのこと野菜炒めやラーメン、ケチャップなどにも混ぜると大人な味に変わります。

### 【ケチャラー】

1個 2,000円



弊社の人気商品「真丑のラー油」とケチャップを融合した商品となります！  
ハンバーグ、唐揚げ、ナゲットなどのソースとしてご使用頂けます！ナポリタンのソースには絶品です！

### 【海運もずくートリュフオイル付ー】

1個 2,000円



ミネラル豊富な宮古島産のもずくやアーサーを使い佃煮のように作りました！  
仕上げにトリュフオイルをかけて召し上がって下さい！  
お刺身やカルパッチョ、バケットなどと一緒にお召し上がりいただくのがおススメです♪  
ワインや泡盛のつまみにどうぞ！

### 【BLACK DRAGON 沖縄県産和牛カレー】

1個 2,000円



こだわりの自家製ブレンドスパイスと、5時間かけてトロトロに煮込んだ沖縄県産和牛を合わせたほどよい辛さのブラックカレーです！