

「ゆし豆腐」や「スヌイ」、「アーサ」、「ソーキ」や「ラフテー」など
沖縄ならではの食材・10種類から選んでトッピング！ 選べる麺も登場！！

銀座の沖縄料理店『土の実』にて4月25日よりスタート！ 組み合わせ自在の自分流『沖縄そばランチ』

株式会社 ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する銀座マロニエゲート『土の実』では、10種類のトッピングと2種類の麺から選んで組み合わせできる『沖縄そば』の新ランチメニューを4月25日(月)よりスタートいたします。

沖縄そば 680円 (そば大盛り+100円)

お好みの麺もお選び下さい

細麺・・・沖縄本島南部の糸満市の「サン食品」で製造。定番の生細麺。
平打ち麺・・・沖縄県の中部・西原町「与那覇製麺」の生麺を使用。コシが強く、つるっとした食感が特徴。

お好みでトッピング! 沖縄食材

- ソーキ 250円: 沖縄そば定番のお供。豚のスペアリブ。ホロホロジューシーで沖縄そばには欠かせません。
- ラフテー 250円: 泡盛や醤油で甘辛く味付けした豚バラ肉。コラーゲンたっぷりトロトロ食感のコク深い味わい。
- 薄切りカンナ豚バラ 200円: カンナで削ったような薄い豚肉。脂が少なくヘルシーでそばとの相性も◎!
- 黒糖味付け玉子 150円: 沖縄名産の黒糖に丸1日漬け込んだ自家製玉子。コクがありスープとの相性も抜群。
- フーチーバー 100円: 独特のさわやかな香りがあり、沖縄料理には欠かせない野菜。
- スヌイ 120円: 通称「太もズク」。そばに入れても美味しくお召し上がりいただけます。
- アーサ 120円: 沖縄名産のアーサ(アオサ)はヒトエグサという海藻で沖縄の食生活には欠かせない食材。
- ゆし豆腐 130円: 豆腐ににがりを入れただけの固める前の柔らかいおぼろ状の豆腐。
- 野菜炒め 180円: ゴーヤーや島人参などの栄養価の高い島野菜を使用。
- 沖縄かき揚げ 200円: 沖縄県産の旬の島野菜を使用。そばとの相性も◎。

※表記金額は税別です

《メニュー詳細》

■沖縄そば 680円(税抜)

お好みで選べる沖縄麺2種

- ・細麺: 沖縄本島南部・糸満市「サン食品」で製造。定番の生細麺。
- ・平打ち麺: 沖縄県の中中部・西原町「与那覇製麺」の生麺を使用。コシが強くつるっとした食感が特徴。

お好みでトッピングできる沖縄食材10種

- ・ソーキ 250円: 沖縄そば定番のお供。豚のスペアリブ。ホロホロジューシーで沖縄そばには欠かせません。
- ・ラフテー 250円: 泡盛や醤油で甘辛く味付けした豚バラ肉。コラーゲンたっぷりトロトロ食感のコク深い味わい。
- ・薄切りカンナ豚バラ 200円: カンナで削ったような薄い豚肉。脂が少なくヘルシーでそばとの相性も◎!
- ・黒糖味付け卵 150円: 沖縄名産の黒糖に丸1日漬け込んだ自家製玉子。コクがありスープとの相性も抜群。
- ・フーチーバー(沖縄ヨモギ) 100円: 独特のさわやかな香りがあり、沖縄料理には欠かせない野菜。
- ・スヌイ(モズク) 120円: 通称「太もズク」。そばに入れても美味しくお召し上がりいただけます。
- ・アーサ(アオサ) 120円: 沖縄名産のアーサ(アオサ)はヒトエグサという海藻で沖縄の食生活には欠かせない食材。
- ・ゆし豆腐 130円: 豆腐ににがりを入れただけの固める前の柔らかいおぼろ状の豆腐。
- ・野菜炒め 180円: ゴーヤーや島人参などの栄養価の高い島野菜を使用。
- ・沖縄かき揚げ 200円: 沖縄県産の旬の島野菜を使用。そばとの相性も◎。

「沖縄そば」以外のセットランチメニュー



■島美人御膳ランチ 1,680 円 (税抜) <写真>

食べるもの全てが「クムイスン (薬)」とされる琉球料理。古くから来賓をもてなすための料理として定義される古来の食材・調理法にこだわった御膳です。

【料理詳細】 島野菜と旬野菜のスティックサラダ/沖縄前菜 9 種類の盛り合わせ/
沖縄そば/フーチバー・ジュシーおにぎり/デザート

■石垣牛のサーロインステーキセット 2,280 円 (税抜)

国産の良質なサーロインを石焼きにしてご提供致します。焼き加減はお好みでどうぞ。

【料理詳細】 石焼サーロインステーキ/サラダ/ジュシー/スープ/デザート

メニューのご案内

沖縄伝統料理

沖縄に昔から伝わる沖縄伝統料理は、沖縄の特産物を使った独特の食文化が息づいています。

■パパイアイリチー 650 円

■ナーベラランブシー 680 円



アグー豚

アグーの肉質は、霜降り肉で脂に甘みと旨みがあり、肉質が優れていると評価されています。

■アグーソーセージとスパムのスモーク 1,280 円

■アグー豚と海ぶどうのしゃぶしゃぶ 2,480 円



石垣牛

2000 年に開催された沖縄サミット晩餐会で各国首脳に振舞われ大絶賛されたのがきっかけで有名となりました。

■石垣牛サーロインステーキ 1,980 円

■石垣牛のすき焼き 2,980 円



チャンプルー

有名なゴーヤーチャンプルーは「土の実」オリジナルのバラエティー豊かなラインナップとなっています。

■石焼ゴーヤーチャンプルー 880 円

■エスニック風ソーミンチャンプルー 980 円



「琉球料理・島野菜 土の実」 店舗概要

- 住所 東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート 12F
- アクセス JR 山手線 有楽町駅中央口より徒歩 5 分
地下鉄銀座駅 C6、C8、C9 出口より徒歩 2 分
- TEL 03-5524-6550
- 営業時間 ランチ 11:00~15:30
ディナー月~金 17:30~23:00、土・日・祝日 17:00~
- 定休日 無
- 席数 42 席 (個室 2 室あり)
- URL <http://r.gnavi.co.jp/p365308/>
- FB <https://www.facebook.com/dd.tsuchinomi>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>