

〈飲み放題付き〉

お鍋コース

あぐー豚の旨味をご堪能下さい。

「あぐー豚の
しゃぶしゃぶ」

六〇〇〇円(税込)

※飲み放題付き

サラダ 本日のサラダ
造り 刺身四種盛り
焼物 ホキ西京焼き
鍋 あぐー豚の
しゃぶしゃぶ
飯 雑炊 又は そば
甘味 シャーベット

「あぐー豚の
すき焼き」

六〇〇〇円(税込)

※飲み放題付き

サラダ 本日のサラダ
造り 刺身四種盛り
焼物 ホキ西京焼き
鍋 あぐー豚の
すき焼き
飯 雑炊 又は そば
甘味 シャーベット

※ご予約制にて、事前3日前までとなります。

※当日キャンセルに関しては、キャンセル料が発生する場合がございます。

※季節により料理内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

※飲み放題は2時間制となります。

※3〜5名様に対して大皿でのご提供となります。

※アレルギー対応について。アレルギー情報の完全な把握が困難であるため、お客様の安全を考えアレルギー対応致しかねます。

おもろ殿内

上質な隠れ家で至福のひと時を。

大切なご接待やお顔合わせ、

仲間と酌み交わす楽しい時を、

旨い沖縄料理と泡盛でお出迎え致します。

各種ご利用内容にご対応できるよう、ご準備致しました。

〈会席料理〉

〈ご宴会コース〉

〈お鍋コース〉

〈各席ご案内〉



①一番座 (テーブル席)
6名×3席。※16〜最大22名。



④裏座奥 (掘りごたつ席)
7〜10名×1席。※完全個室。



⑥はなれ (掘りごたつ席)
7〜10名×4席。※最大40名。



②裏座 (掘りごたつ席)
2〜6名×4席。※半個室。



③かくれ座 (畳間)
2名×1席。※個室。



⑦中庭舞台席 (ごご式席)
4名、6名。※屋外席。



⑧中庭ごご席 (ごご式席)
4〜6名×3席。※屋外席。

Omoro Dunchi

おもろ殿内

泡盛と創作うちなー料理

沖縄県那覇市安謝 1-2-3

TEL: 098-866-7395 FAX: 098-866-7399

各種大小宴会ご対応しております。ご予約お問い合わせはお気軽にスタッフまでお声かけ下さい。



会席料理

接待、

お顔合わせの大切なひとときに、ご利用下さい。

会席料理（全て個人盛り）

「石畳」

四四〇〇円（税込）

先附	ジーマーミ豆腐
前菜	ミスダル、セー鳥賊燻製 とうふよう、田芋博多鰻 あぐー焼豚
造り	鮮魚三種盛り
煮物	ラフテー黒糖煮
焼物	グルクン雲丹焼き
揚げ物	どうる天、うむくじ天
酢物	もずく海ぶどう
食事	くふあじゆーしー
止椀	イナムドウチ
水物	季節物

会席料理（全て個人盛り）

「首里城」

六〇五〇円（税込）

先附	ジーマーミ豆腐
前菜	島らつきよう、セー鳥賊燻製 ナーベーラ明太味噌、ミミガー 田芋博多鰻、あぐー焼豚 赤貝のぬた和え
造り	鮮魚三種盛り
煮物	田芋饅頭もずく餡かけ
焼物	沖縄あぐーステーキ
揚げ物	グルクン唐揚げうむくじ天
中皿	ゴーヤーチャンプルー
酢物	島蛸車海老海ぶどう
食事	くふあじゆーしー
止椀	中身汁
水物	季節物

会席料理（全て個人盛り）

「正殿」

一一〇〇〇円（税込）

先附	ジーマーミ豆腐、豆腐よう
前菜	ちきなー白和え、セー鳥賊燻製 田芋博多鰻、あぐー焼豚 帆立雲丹焼、ミミガー、 赤貝のぬた和え
造り	鮮魚三種盛り
煮物	ミーバイ蕪蒸し
焼物	県産和牛ステーキ
揚げ物	グルクン唐揚げ 紅芋うむくじ天婦羅
中皿	ゴーヤーチャンプルー
酢物	島蛸車海老海ぶどう
飯	あぐー豚飯
汁	本日の汁
水物	季節物

※予約制にて、事前予約3日前までとなります。当日キャンセルに關しては、キャンセル料が発生する場合がございます。

※季節により料理内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

※飲み放題は事前予約制にて、別途二二〇〇円税込となります（2時間）。

※アレルギー対応について。アレルギー情報の完全な把握が困難であるため、お客様の安全を考えアレルギー対応致しかねます。

〈飲み放題付き〉

ご宴会会コース

各種大小宴会にご利用下さい。

「月桃」

五〇〇〇円（税込）

※飲み放題付き

サラダ	本日のサラダ
造り	刺身三種盛り
揚げ物	ぐるくと若鶏の アサ磯辺揚げ
炒物	ゴーヤーチャンプルー
焼物	白身魚の フーチバーチーズ焼き オーブンちきなーの和風ピザ

「沖縄」

六〇〇〇円（税込）

※飲み放題付き

前菜	前菜二種盛り 本日の鮮魚と島野菜のカルパッチョ 青パパイヤと蒸鶏のヒリ辛胡麻山椒
揚げ物	丸鶏の香草唐揚げ
炒物	ちきなーちゃんぶるー
焼物	白身魚の シークワサー柚庵焼き
煮物	あぐー豚アサみぞれ煮
飯	タコス風巻寿司

「山丹花」

七〇〇〇円（税込）

※飲み放題付き

先附	ジーマーミ豆腐
前菜	あんだんすークレープ巻き ちきなー豆腐よう白和え、 アロエと梅甘露煮、鰹蓮根 田芋博多鰻
造り	刺身三種盛り
煮物	ラフテー黒糖煮
焼物	白身魚イナムルチ味噌焼き
揚げ物	鳥賊墨天、海老天、 島らつきよう天ぷら
酢物	島蛸、海ぶどう、蟹金紙巻き
飯	アサの五目いなり
止椀	二色ソーメン汁
甘味	季節物

「飲み放題」メニュー

全45種

【生ビール】

オリオンドラフトビール

【泡盛（銘柄は当店指定）】

泡盛

【サワー、果実酒（15種）】

シークアサー・レモン・梅・巨峰

グレープフルーツ・トマト・さんびんハイ

梅酒・ライチ酒・杏酒・他5品。

【ハイボール、カクテル（8種）】

ハイボール・バイン・グアバ・ハイビスカス

カシスオレンジ・カシスウーロン・他2品。

【ソフト、トロピカルジュース（16種）】

シークアサー・ハイビスカス・オレンジ

コーラ・ジンジャエール・カルピス・

ウーロン茶・さんびん茶・他8品。

【ノンアルコール（4種）】

オリオンクリアフリー

まるで梅酒をノンアルコール

グレープフルーツサワーノンアルコール

カシスオレンジティーストノンアルコール

※予約制にて、事前予約3日前までとなります。当日キャンセルに關しては、キャンセル料が発生する場合がございます。

※季節により料理内容が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

※飲み放題は2時間制となります。 ※3〜5名様に対して大皿でのご提供となります。

※アレルギー対応について。アレルギー情報の完全な把握が困難であるため、お客様の安全を考えアレルギー対応致しかねます。