



あなたはどっち派?! 醤油派? 味噌派?

くがにラフター(醤油) / 白味噌ラフター

新年の食卓にふさわしい、二つの味わいラフター2種。あなたはどっち派?
醤油派代表の「くがにラフター」は、生姜や黒糖を使用! 柔らかなお肉と濃厚な味わい、ほどよい甘みが特徴です。

味噌派代表の「白味噌ラフター」は、白味噌の甘みと旨味がコク深い。
どちらも、とろけるまでに丁寧に煮込まれ上品な味わいが楽しめます。
2つの味わい食べ比べてお楽しみください♪
贅沢なひと時を二つの味わいで～ まずぐわ～食べてみて!

Winter Recommend

冬は温まるメニューでほっこり!!

"鍋"や"おでん"の具材にオススメ商品



広東餃子

皮はもっちり旨み凝縮! 鍋に入れても皮が破けないと好評です。
こちらに使用しているお肉も叩き切り!! 肉肉しさとジューシーさを両立した逸品です☆



海老ニラ餃子

店舗でも自販機でも人気の海老ニラ餃子は、鍋の中でも煮崩れせず、特製の"トサカ包み"で見た目も豪華に★
海老の旨みと香り高いニラが全体をぐっと贅沢な味わいに! いつもの鍋がひとつ上の美味しさへと誘います♡



生姜香る丸子

叩き切りのお肉を使用して作る丸子(=肉団子)は、肉肉しい食感で旨みが凝縮して旨い! 肉汁が逃げにくくした技法はまさに職人技♪ ほんのり香る生姜もいいですよ～

Staff Recommend

旨味凝縮!! 至高の一杯
もずく上湯炒飯かけ

それぞれ食べても勿論旨いが炒飯にかければ・・・
まるで高級あんかけ炒飯★

知る人ぞ知る裏ワザです!!

鮭炒飯ももずく上湯



料理長オススメは鮭炒飯!!

沸騰したお湯に、湯煎で10分程度(環境によりもう少し時間を要する場合も)→お好きな器に移してお召し上がりください

ホテルクオリティを
ご自宅でぜひご賞味ください♪

information

おいしむん

浦添市前田1013番地 infini 1F
TEL:098-917-4600

(株)寄宮

那覇市港町2-7-16
TEL:098-863-8666

プラットフォーム

EC Shop

Instagram



Event schedule

1月 January (祝日12日OPEN)						
SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
OPEN: 11時～17時						
4 CLOSE	5	6	8 CLOSE	9	10	
11 CLOSE	12 OPEN	13	14 CLOSE	15	16	17
18 CLOSE	19	20	21 CLOSE	22	23	24
25 CLOSE	26	27	28 CLOSE	29	30	31

1月 スケジュール

OPEN: 11時～17時

CLOSE ← 1月の定休日(水日)

※1月の料理教室はお休みです!

2月の料理教室 21日(土)

2月は新たな試みで、
食材にクローズアップ!! 初回は「豚肉」
「豚肉丸子和冬野菜の鍋仕立て」と
「豚ハシ肉のトナリヤン炒め」を伝授!!
調理後の試食を兼ねた
ゆんたくランチも人気です♪
＼自分時間を贅沢に★！