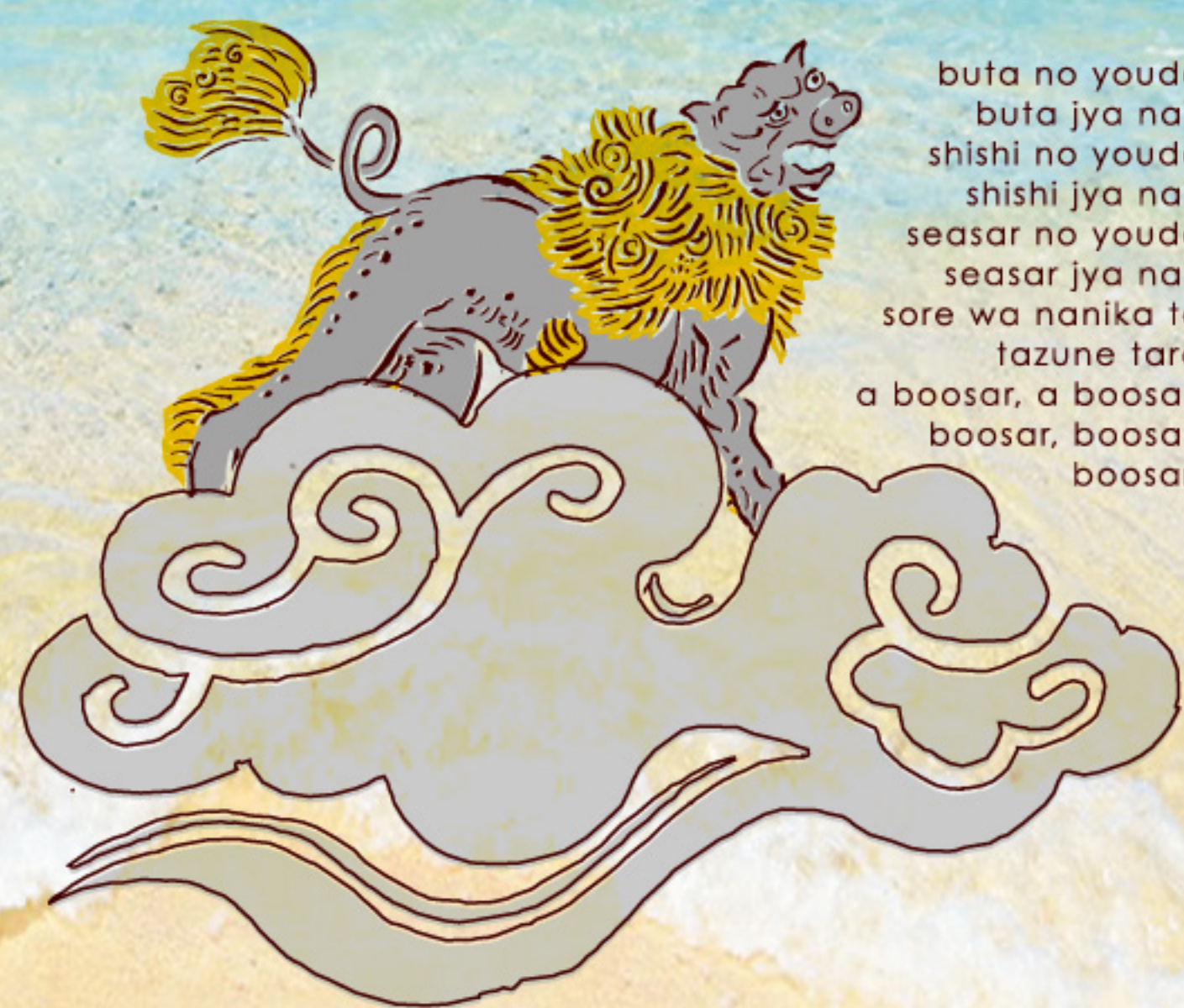


ぶ  
し  
め  
ど  
め  
に  
ゆ



boosar food menu



buta no youde  
buta jya nai.  
shishi no youde  
shishi jya nai.  
seasar no youde  
seasar jya nai.  
sore wa nanika to  
tazune tara  
a boosar, a boosar,  
boosar, boosar,  
boosar.



国産

銘柄豚の

# 豚しゃぶ



オープン以来の看板メニュー!!

国産銘柄豚の良質なコラーゲンと

旨味を特製和風ダシで食べて頂く

オリジナルスタイル。

最後はなんと言っても「沖縄ソバ」を入れて、

ぶーさー流つけ麺がオススメです!!

各種  
1人前

# 1,180円

(税込1,298円)

ご注文は2名様分より承っております。

## 豚しゃぶサイドメニュー

季節によりお野菜が変わります。

追加のお肉 (1人前)

500円  
(税込 550円)

季節によりお野菜が変わります。

追加のお野菜

450円  
(税込 495円)

一緒に豆腐も召し上がれ!

追加の島豆腐

350円  
(税込 385円)

おすすめ!

しゃぶしゃぶ食べたら最後の締めはやっぱりこれ!!

### 沖縄そばセット

480円  
(税込 528円)

スープに溜まった肉と野菜の出汁でどうぞ!

### 雑炊セット

380円  
(税込 418円)

# 定番!



※当店ではお通し代(席料)としてお1人様380円(税込418円)頂きます。※写真はイメージです。



# 国産 銘柄豚の 蒸ししゃぶ

国産銘柄豚の旨味を  
じっくり楽しめる新しいしゃぶしゃぶ。  
その名も「蒸ししゃぶ」!!  
焼く・煮るには無い柔らかな食感がたまりません!  
「蒸し」はビタミンやカロチンをそのままに  
食する事ができるヘルシーな調理法。  
銘柄豚の旨味と  
たっぷり野菜をお楽しみ下さい。

## 蒸ししゃぶサイドメニュー

コース限定メニューがグランドメニューに仲間入り!!  
坦々麺風のゴマダレ。つけ麺スタイルどうぞ!!

蒸し沖縄そばセット	450円 (税込495円)
追加のお肉 (1人前)	500円 (税込550円)
追加のお野菜	450円 (税込495円)







ヨリヨリのミミガー(豚耳)をあっさり。

# ミミガーと

オニオンスライスのポン酢和え

480円  
(税込528円)

## 沖縄定番の肴 & 手料理



ガブリと手づかみでどうぞ!  
レモンとワサビ塩ダレがたまりません!!

# やみつき!! 塩とんぞく

600円  
(税込660円)



皮付き豚の三枚肉を泡盛とキビ砂糖で  
やわらかく煮込みました。人気の一品!

# ラフテー

650円  
(税込715円)

# ガツポン

ガツ!!豚胃を湯引きし、オニオンスライスと和えました。  
自家製練り唐辛子でピリリと召し上がれ!

420円  
(税込462円)

# ヒラヤーチー

沖縄風とんとん焼き。  
おばあが台風の夜に作ってくれるんです!

480円  
(税込528円)

# 沖縄島豆腐の冷奴

製法が一般の豆腐と異なる。  
大豆の味わいが濃厚!

480円  
(税込528円)

# もずく酢

特製合わせ酢がおいしさのヒ・ミ・ツ!!

380円  
(税込418円)

# ネギ塩軟骨

トロトロに煮込んだ豚軟骨をネギ塩で!  
お好みでレモンをかけてもGood!

480円  
(税込528円)

# ゴーヤピクルス

ゴーヤってこんな食べ方もあるんです!  
西洋風ゴーヤの漬物?!

460円  
(税込506円)



ヒラヤーチ

ガツポン

島豆腐の冷奴

もずく酢

ゴーヤピクルス

ネギ塩軟骨

※当店ではお通し代(席料)としてお1人様380円(税込418円)頂きます。※写真はイメージです。





沖縄ソウルフードのポークたまご!  
 当店ではもちろんSPAMを使用しております。

**ポークたまご** 790円  
 (税込869円)



ジーマミ(落花生)の風味と  
 毛子毛子した  
 独特の食感が楽しめる豆腐

沖縄直送!!

**ジーマミ豆腐** 500円  
 (税込550円)

**沖縄直送**



**珍味**

**アーサ汁**

アーサ(アオサ海苔)の  
 ホツとする味のお吸い物。

300円  
 (税込330円)

**中身ンブシー**

中身(ホルモン)の味噌炒め煮。  
 ピリ辛な味噌煮込みのイメージ。

480円  
 (税込528円)

スクガラス豆腐



450円  
 (税込495円)

**スクガラス豆腐**

スク(アイコ)の塩辛を豆腐と一緒にどうぞ。

**スミガラス**

イカスミを使ったイカの塩辛。

390円  
 (税込429円)

**ワタガラス**

鯉の腸の塩辛。こちらで言う酒盗。

390円  
 (税込429円)

中身ンブシー



**定番のちよこっと一品**



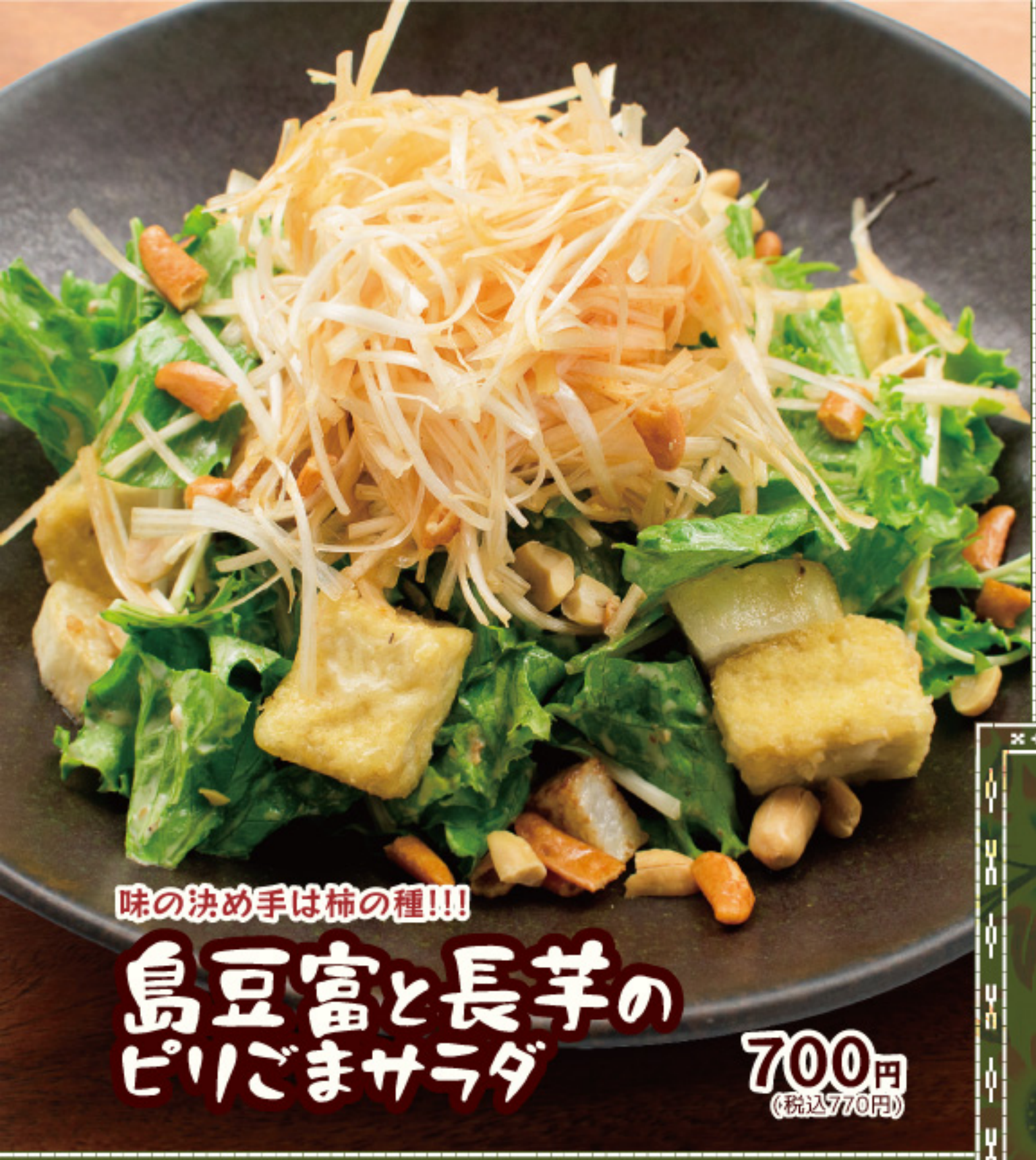
たこわさ

400円  
 (税込440円)

枝豆

350円  
 (税込385円)





味の決め手は柿の種!!!

### 島豆腐と長芋の ピリごまサラダ

700円  
(税込770円)

## 野菜・サラダ



沖縄名産の青パパイヤは熟す前のパパイヤで、  
ヨリヨリとした食感が人気の食材!!

### 青パパイヤの サラダ

650円  
(税込715円)



沖縄定番料理をサラダ仕立てに。  
あっさりホッとする味です。

### 人参シリシリ の サラダ

680円  
(税込748円)



粉チーズ?これがおからパウダーです。  
食物繊維と大豆たんぱく質チャージ!

### ゴーヤ入り シーザーサラダ

700円  
(税込770円)



ショートパスタを使用したペペロンチーノ風サラダ!

### ベーコンとしめじの ペペロンサラダ

680円  
(税込748円)



スタッフ大絶賛!!  
沖縄は昆布消費量一番なんです!!

### 塩こんぶ キャベツ

480円  
(税込528円)

ゴーヤの苦味がたまりません!!  
お口の中をさっぱりとしてくれますよ。

### スライスゴーヤの 塩ポン酢和え

500円  
(税込550円)

※当店ではお通し代(席料)としてお1人様380円(税込418円)頂きます。※写真はイメージです。



沖縄の代名詞料理。  
 当店自慢のダシが効いた  
 味付けが人気です！

チャンプル  
 & イリチー



やっほい！  
 コレ！！

ゴーヤチャンプル

850円  
 (税込935円)



コリコリとした  
 ミミガー(豚耳)を  
 ピリ辛に炒めた  
 当店オリジナルメニュー！！

ミミガーチャンプル

830円  
 (税込913円)



焼きうどんならぬ  
 ソーメンを使った  
 チャンプル！！

ソーミンチャンプル

830円  
 (税込913円)

イカスミソーミン  
 チャンプル

イカスミソーミン  
 チャンプル

850円  
 (税込935円)

イカスミを使ったソーメンのチャンプル。  
 パスタな雰囲気でおキナワンフード！！

フリーチャンプル

830円  
 (税込913円)

沖縄のもちもちとしたお麩を使っています。  
 沖縄直送の味！

青パイヤの  
 イリチー

830円  
 (税込913円)

お客様からの要望で再登場！！  
 繊維質のコリコリ食感が良いですね！！

SPAMともやしの  
 イリチー

830円  
 (税込913円)

SPAM(豚肉の缶詰)ともやしの炒め物。



SPAMと  
 もやしのイリチー







鶏ササミ肉の沖縄天ぷら。  
泡盛と沖縄胡椒で  
下味を付けました。

沖縄とり天

680円  
(税込748円)



カリッそしてジュー~!  
オリジナルスパイスを使った逸品!

ボーサーオリジナル  
フライドチキン

580円  
(税込638円)

揚げ物  
アラカルト



もずくの新発見!  
外はさっくり、内はしっとり。

もずくの天ぷら

600円  
(税込660円)



沖縄A&Wでおなじみの  
ウェーブがかかったフライドポテト。

カーリーポテト

480円  
(税込528円)



炙りスーチカ

スーチカとは沖縄で言う  
三枚肉を塩漬けした自家製ベーコンのこと。

炙りスーチカ

650円  
(税込715円)

たこがら

たまにはタコでもどうですか?

550円  
(税込605円)

オニオンリング

沖縄のファーストフードA&W風に。  
ケチャップでどうぞ。

550円  
(税込605円)

軟骨ソーキ焼き

自家製ダレで焼きました!  
やわらかいので丸ごといただけます!

600円  
(税込660円)

ガツから

豚の胃をオイルし、カラッと揚げました。  
歯ごたえのある食感がおつまみにぴったり!

520円  
(税込572円)



※当店ではお通し代(席料)としてお1人様380円(税込418円)頂きます。※写真はイメージです。



ご飯もの  
麺

沖縄名物のタコライスとは「タコスミート味の「ご飯」の意味で、開店以来のロンクセラーメニューです。沖縄に行った気分ぜひご賞味してみたいか？

定番!

タコライス 750円  
(税込825円)

ラップサンド タコス

トルティーヤに  
たっぷりのタコスミートと野菜。  
沖縄&メキシコの  
ファストフードです!

ラップサンド チキン

トルティーヤで  
人気メニューのとり天と  
たっぷり野菜を巻き込みました。  
お子様にもおすすめです!

ポーターラップサンド 各650円  
(税込715円)

しろめし

鍋のお供にどうぞ!

沖縄ソース焼きソバ

沖縄ソバを使った昔ながらのソース焼きソバ。

アーサおにぎり

アーサとは青海苔に似た海藻のこと。  
ホッとさせるやさしい味です。

アンダンスー  
おにぎり 460円  
(税込506円)

沖縄で人気の  
ファストフードのおにぎり。

SPAM  
おにぎり 480円  
(税込528円)



沖縄ソバを使った塩焼きソバ。

沖縄塩焼きソバ 800円  
(税込880円)



熱々

チーズをたっぷりのせてオープンで直火焼き!  
ポーターオリジナルメニュー!

石焼きタコライス 780円  
(税込858円)



ラフター(沖縄豚角煮)をトッピングし、  
味付けはラフターのたれ。間違いなし!!

ラフター  
チャーハン 700円  
(税込770円)



アンダンスー(沖縄肉味噌)のおにぎり。  
沖縄の定番です。



260円  
(税込286円)

780円  
(税込858円)

460円  
(税込506円)

480円  
(税込528円)





# ブルーシールアイスクリーム

ブルーシールアイスはアメリカ生まれの沖縄育ち!  
沖縄から直送で入荷しています!沖縄旅行では定番の人気スポット。  
ブルーシールアイスが山形でも楽しめます!



## 沖縄黒糖

控えめな甘さと黒糖独特の風味が味わえる、ちよっぴり夫人向け



## 沖縄紅イモ

沖縄県産紅イモを使用した、素材でコクのある甘みが特徴



## 気まぐれフレーバー

※スタッフに聞いてね

各**480円**  
(税込528円)

沖縄風手作りドーナツ。  
沖縄の又吉おばあ直伝!!

お好きな数だけ!

おばあの手作り  
サーターアングー 1コ **150円**  
(税込165円)

# べっばら デザート



南国パッションソースで  
召し上がれ!  
ブーサー特製杏仁 **400円**  
(税込440円)



黒蜜プリンの元祖はぶーサーです!!  
ほんとですよ!!

自家製  
黒蜜プリン **400円**  
(税込440円)

※当店ではお通し代(席料)としてお1人様380円(税込418円)頂きます。※写真はイメージです。