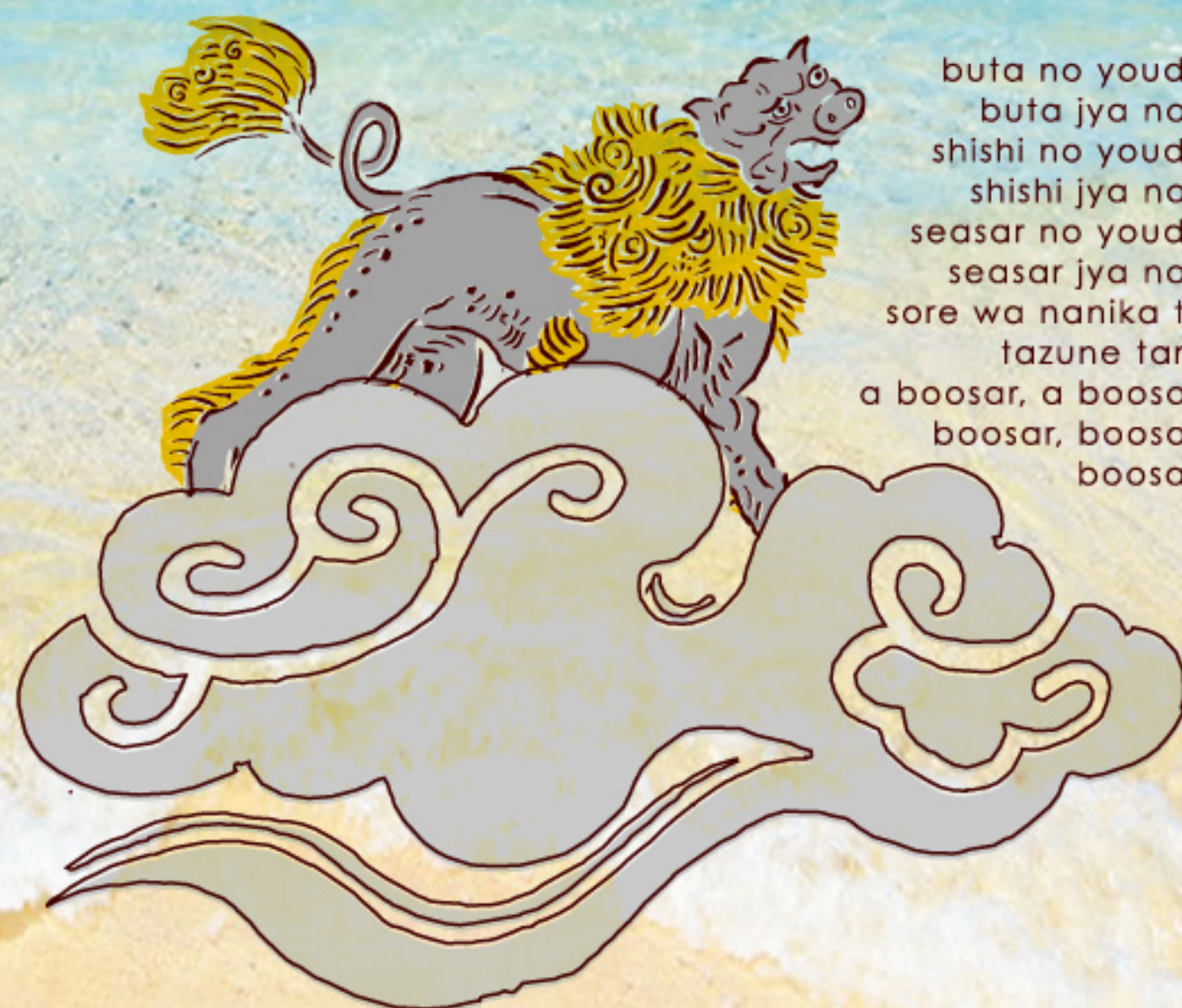


ふ り め ど う



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.



バーガー おすすめ メニュー



てびちの唐揚げ

ジュワッと広がるコラーゲン。
ピリッと効いたスパイスが決め手！

650円
(税込715円)



バナナてんぷら

サクふわ食感にとろける甘さ
バニラアイスを添えてご褒美タイム

490円
(税込539円)

※写真はイメージです

バーサー
スタイル
삼겹살

国産銘柄豚肉使用

カムギョプカル

焼いて、包んで、
かぶりつけ!

弱火でカリカリに焼いたお肉を
葉野菜にのせ、
パパイヤナムルと焼き野菜、
特製コチュジャンソースをのせ
お召し上がり下さい!

パパイヤナムル

特製コチュジャンソース

カムギョプカル サイドメニュー

追加のお肉 (1人前 100g)

600円
(税込 660円)

追加の巻き野菜 (サニシ)

400円
(税込 440円)

追加の特製コチュジャン

200円
(税込 220円)

各種
1人前

1,300円

(税込1,430円)

ご注文は2名様分より承っております。

※写真はイメージです。

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)

季節によりお野菜が変わります。

追加のお野菜

一緒に豆腐も召し上がれ!

追加の島豆腐

500円
(税込 550円)

450円
(税込 495円)

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)

※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。

定番!



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。つけ麺スタイルでどうぞ!!

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)





コリコリのミミガー(豚耳)をあっさりと。

ミミガーと

オニオンズ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!! 塩とんそく

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II豚胃を湯引きし、オニオンズ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

沖縄風どんどん焼き。
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)

ヒラヤーチー

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タマ！
当店ではもちろんSPAMを使用しております。

ポークタマゴ 790円
(税込869円)

沖縄直送



ジーマミ(落花生)の風味と
モチモチした
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)

アーサ汁

アーサ(アオサ海苔)の
ホッ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)

珍味

中身ンブシー



定番の
ちよこっ一品

たこわさ

400円
(税込440円)

枝豆

350円
(税込385円)

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麴を使っています。
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





沖縄とり天

680円
(税込748円)

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。

揚げ物
アラカルト



カリッそしてジュワ〜!
オリジナルスパイスを使った逸品!
ボーダーオリジナル
フライドチキン

580円
(税込638円)



もずくの新発見!
外はさっくり。内はしっとり。

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

650円
(税込715円)

たこから

550円
(税込605円)

オニオンリング

550円
(税込605円)

軟骨ソーキ焼き

600円
(税込660円)

ガツから

520円
(税込572円)

ガツから

軟骨ソーキ焼き

※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は「タコスミート味のご飯」の意味で、開店以来のロング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てはいかがでしょうか？

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。
お子様にもオススメです!

ぶーさーラップサンド

各650円
(税込715円)

しろめし

鍋のお供にどうぞ!

沖縄ソース焼きそば

沖縄そばを使った昔ながらのソース焼きそば。

アーサおにぎり

アーサとは青海苔に似た海藻のこと。
ホッとするやさしい味です。

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)



沖縄そばを使った塩焼きそば。

沖縄塩焼きそば

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!
ぶーさ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)





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、
ちょっぴり大人向け



沖縄紅イモ

沖縄県産紅イモを
使用した、素朴で
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)

べっぴん
デザート



黒蜜プリンの元祖はぶーさーです!!
ほんとですよ!!

**自家製
黒蜜プリン**

400円
(税込440円)



南国パッションソースで
召し上がれ!

ぶーさー特製杏仁 **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。