

沖縄料理の店

くすくす

# おつまみ

枝豆 484円

もずく酢 484円

アレルギー 大豆・小麦

ゴーヤのおひたし 424円

アレルギー 大豆・小麦

ジーマミー豆腐 726円

落花生を使った沖縄県の郷土料理。ジーマミーは琉球語で落花生を意味します。

アレルギー ビーナッツ(落花生)・大豆

海ぶどう 968円

アレルギー 大豆・小麦

辛子めんたいもずく 726円

沖縄生まれの辛子めんたいと太もずくを使用。

アレルギー 大豆・小麦・りんご



### 豆知識

コリコリした歯ごたえの軟骨には、良質なタンパク質である「コラーゲン」が多く含まれており、健康や美容に効果があるといわれています。

ミミガー 424円

豚の耳を調理して千切りにしたものを特製のタレで和えました。コリコリとした軟骨の食感が特徴で、お酒のおつまみに最適な沖縄ならではの一品です。

アレルギー 豚肉・ごま・小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン



県産あぐー豚のシークワサーポン酢かけ 2,178円

アレルギー 豚肉・大豆・小麦

グルクン南蛮漬け 908円

アレルギー 大豆・小麦

おすすめ!



ポークたまご 968円

沖縄県民のソウルフード!

アレルギー 卵・豚肉

**豆知識**  
アイゴの種魚(スク)を塩漬け(カラス)したもので、沖縄の方で「スクガラス」と呼ばれています。お酒との相性もバッチリで昔から沖縄の人々に親しまれている定番のおつまみです。



スクガラス豆腐 847円

アレルギー 大豆

# サラダ



くすくす特製スタミナサラダ 786円

アレルギー ごま・小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン



タコス風味サラダ 907円

タコスミート・生野菜・トルティーヤのサクサク食感がたまらない美味しさです。

アレルギー 豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・小麦・乳

# 揚げ物



グルクンの唐揚げ 1,452円

一年中とれる沖縄を代表する白身魚。背開きにして骨までバリバリに揚げ、頭から尾まで丸ごとお召上がりいただけます。

アレルギー 大豆

ソーキ山椒風味揚げ 968円

沖縄のソーキ(スベアリブ)を、香り豊かな山椒で風味良く仕上げました。

アレルギー 豚肉・大豆



とんかつ 1,815円

贅沢にも沖縄県産ブランド豚「琉美豚」を使用した特別な一品。

アレルギー 豚肉・卵・小麦粉・大豆・りんご・ごま・乳・ゼラチン

鶏の唐揚げ 1,210円

アレルギー 鶏肉・卵・大豆・乳

紅芋フライ 786円

アレルギー 小麦粉・大豆・卵

揚げ豆腐 786円

揚げたてアツアツの島豆腐に定番のお醤油もしくはカヌチャオリジナルシークワサーポン酢をお好みでどうぞ。

アレルギー 大豆

グルクン山かけ 726円

アレルギー 大豆・やまいも



# 煮物

ラフティー 1,089円

沖縄の郷土料理で、皮つきの三枚肉を泡盛や醤油で甘辛く味付けし煮込んだ豚の角煮。柔らかくお口の中でとろける美味しさが特徴です。

アレルギー 豚肉・大豆



# 炒め物

ゴーヤ  
ちゃんぷるー  
1,452円

最も有名なちゃんぷるー料理。  
ゴーヤの苦みを取り、野菜、卵、豆腐と炒めた  
お料理で沖縄ではメジャーな一品。  
ビタミンCが豊富で、夏バテ解消にも良いといわれています。

アレルギー 卵・豚肉・大豆・乳



マーミナちゃんぷるー 1,331円

マーミナーとは、沖縄の言葉で「もやし」のこと。  
ゴーヤちゃんぷるーと双璧を成す沖縄県民の  
定番料理です。

アレルギー 卵・大豆・豚肉・乳・ごま

# 汁物

中味汁  
1,331円

沖縄の郷土料理の  
ひとつ「中味汁」は、  
豚のホルモンを使った  
かつお出汁仕立てのすまし汁。  
さっぱりとした味わいが特徴です。

アレルギー 豚肉・大豆



ふーちゃんぷるー 1,210円

お麩を野菜などとともに炒めたお料理。炒めても型崩れ  
しない沖縄の車麩のもっちりとした食感が特徴です。

アレルギー 小麦・卵・豚肉・乳

中味  
ちゃんぷるー  
1,452円

豚もつと野菜を味噌  
ベースのこく深い味に  
仕上げました。

アレルギー 大豆・乳・牛肉・鶏肉・豚肉



ゆし豆腐  
968円

ゆし豆腐は大豆を  
水に浸しふやかしたものを  
挽いて絞る「生搾り」大豆の  
濃度が高いのも特徴。

アレルギー 大豆・豚



アーサ汁 363円

アーサ汁とは海藻のあおさをを使った磯の香のあっさり汁。

アレルギー 大豆・豚

# 焼きそば・ごはん

塩焼きそば  
1,392円

紅ショウガの爽やかな風味とツナの旨みが  
絶妙にマッチした塩焼きそば。  
さっぱりとした味わいが、食欲をそそります。

アレルギー 小麦・豚肉・鶏肉・大豆・乳・牛肉

焼きそば 1,210円

沖縄そばの麺を使用したソース焼きそば。食べ応え充分な一品。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆・えび・鶏肉・もも・りんご

# 沖縄そば

沖縄そば  
1,331円

スタンダードなそばで、三枚肉(甘辛く味付けした豚の角煮を  
スライスしたもの)がトッピングされています。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆



中味そば 1,450円

やわらかい豚のホルモンと  
たっぷりの生姜でスタミナUP!

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

ゆし豆腐そば 1,210円

ゆし豆腐のどごととおそば  
の相性が抜群。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆



じゅーしー 600円

沖縄の郷土料理の炊き込みご飯。

アレルギー 豚肉・大豆・ごま

ごはん 423円

国産米を使用しております。

## 豆知識

「沖縄そば」は、そば粉を使わず小麦粉だけを使い、かん水で練って作る  
太めの麺と、豚骨やかつお節からとった濃厚なだして仕上げたあっさり  
とした汁が特徴です。一般的な沖縄そばには、三枚肉(豚の角煮)、ソーキ  
(豚のスペアリブ)、かまぼこ、ネギがトッピングされます。

# ！おすすり！



ソーキそば  
1,452円

甘辛く味付けした骨付きソーキ(ソーキは沖縄方言でスペアリブの意味)  
がトッピングされています。じっくりと煮込まれたお肉は、ほろほろとし  
た柔らかい食感が特徴です。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

ミニかけそば 544円

ピリッとした味わいがお酒にぴったり。  
※お子さま向けに辛味抜きにもできます。

アレルギー 小麦・豚肉・大豆

# 泡盛

泡盛は、厳選されたタイ米と独特の黒麹菌を使用し、伝統的な製法で丹念に作られています。そのため、他の蒸留酒にはない独特の風味とコクが生まれます。長期熟成された古酒（クース）は、さらにまろやかで深みのある味わいを楽しむことができます。



風格のある飲み応えと深みのある味わいが特徴の熟成古酒。

まさひろゴールド  
グラス… 968円  
ボトル… 8,100円



VIPの名前のおり芳醇な風味と熟成された膨らみのある極上の味わい。

菊の露VIPゴールド  
グラス… 968円  
ボトル… 7,900円



フルーティーな香りと爽やかな飲み口が女性に高い人気。

残波  
グラス… 847円  
ボトル… 6,400円

琥珀色の泡盛。華やかな芳香と深い味わい。

くら  
グラス… 726円  
ボトル… 6,655円



泡盛メーカー全社共同開発。まさに「古酒の傑作」。

海の邦10年古酒  
グラス… 1,210円  
ボトル… 13,000円



# 泡盛カクテル

くすくす  
オリジナル!



しまんちゅ  
島人のたから  
(マンゴーベース)  
800円



ちゅらしま  
美ら島  
(シークワサーベース)  
990円

# ビール



オリオン  
ビール生  
990円

# ハイボール

1,089円

# 茅焼酎

紅一粋 726円  
沖縄県産紅いも 100%使用



# 沖縄梅酒

泡盛  
仕立て!

黒糖梅酒 1,089円  
泡盛梅酒 726円  
たんかん梅酒 726円  
シークワサー梅酒 726円

# ノンアルコール・ソフトドリンク



オリオン  
クリアフリー  
940円

- ・マンゴージュース
  - ・パインジュース
  - ・グアバジュース
  - ・シークワサージュース
  - ・ココ・コーラ
  - ・ジンジャーエール
  - ・オレンジジュース
  - ・アップルジュース
  - ・カルピス
  - ・カルピスソーダ
  - ・さんぴん茶
  - ・ウーロン茶
  - ・ホットさんぴん茶
  - ・ホットウーロン茶
- 各750円