홈페이지는 이쪽으로부터

琉球王国 さんご家

룹 메뉴

"さんご家"는 일본식 선술집입니다.
맥주와 사케를 듬뿍 드실 수 있으며, 안주 등 캐주얼한 식사도 다양하게 준비되어 있습니다.
사시미, 구운 쇠고기 및 일부 현지 요리.

현지에서 잡힌 생선회와 향토 요리가 풍부합니다.
또한 미야코 쇠고기와 돼지고기 요리도 인기가 있습니다.

오토시(Otoshi)를 아시나요? 일종의 일본 풍습이에요.
초등학생 이상은 1인당 297엔입니다.
그것은 테이블 요금과 같으며 무엇을 제공할지 결정합니다.

전화번호…0980-75-3235
주소…宮古島市平良松原548-1
정기휴일…Sunday
영업시간…17:00～23:00

생맥주

Orion 생맥주	580엔(부가세 포함 638엔)
프리미엄 몰츠 병	640엔(부가세 포함 704엔)
비알코올 맥주 병	580엔(부가세 포함 638엔)

아와모리 하이볼

미야코지마산 아와모리를 사용한 하이볼입니다.
하이볼 전용 아와모리를 사용하고 있기 때문에 매우 맛있습니다.

섬 하이	우롱 하이볼
산핀 차 하이볼	코크하이
시쿠워서 하이볼	레몬 하이볼
진저 하이볼	

모두 530엔(부가세 포함 583엔)

위스키 하이볼

하이볼	530엔(부가세 포함 583엔)
하이 진저	530엔(부가세 포함 583엔)
하이비 볼	580엔(부가세 포함 638엔)

청량음료

우룡차 (뜨겁거나 차가운)
산핀 차 (뜨겁거나 차가운)
콜라 진저 에일 오렌지
칼피스 워터 멜론 소다
소나무와 시크 워서 **모두** 430엔(부가세 포함 473엔)

멜론 소다 아이스크림 플로트 650엔(부가세 포함 715엔)

기타

사과주 580엔(부가세 포함 638엔)
매화추하이 530엔(부가세 포함 583엔)

일본술

옥제 (90cc) 840엔(부가세 포함 924엔)

와인

유리 와인 (빨간색 또는 흰색) 580엔(부가세 포함 638엔)
와인 데 캔터 400ml (빨간색 또는 흰색) 1,700엔(부가세 포함 1,870엔)
병 와인 (와인리스트를 봐)

와인리스트

아와모리

미야코지마에서 생산된 아와모리를 모았습니다.
아와모리는 쌀로 만든 증류주입니다.

유리

유리 고주 530엔(부가세 포함 583엔)

유리 특선 630엔(부가세 포함 693엔)

유리 구원(장기 숙성 고주) 790엔(부가세 포함 869엔)

180ml

아와모리 일합
1,500엔(부가세 포함 1,650엔)

고주
1,690엔(부가세 포함 1,859엔)

특선 고주
1,900엔(부가세 포함 2,090엔)

병

720ml 병
Taragawa or Kikunotuyu(아와모리 일합) 2,700엔(세금 포함)

720ml 병
Ryukyuuoutyou,VIP,Tyumya,Tarou(고주) 3,300엔(세금 포함)

720ml 병
Outyoutokusen,VIP GOLD(특선 고주) 4,300엔(세금 포함)

720ml 병
유리 구원(장기 숙성 고주) 9,000엔(세금 포함)

1800ml 병 (아와모리 일합) 모두 5,300엔(세금 포함)

미야코규

특선 갈비	2380엔(부가세 포함 2618엔)
고급 갈비	1680엔(부가세 포함 1848엔)
갈비	1100엔(부가세 포함 1210엔)
특선 등심	2380엔(부가세 포함 2618엔)
고급 등심	1680엔(부가세 포함 1848엔)
등심	1100엔(부가세 포함 1210엔)

돼지고기

당점의 돼지고기는 오키나와의 재래종을 원종으로 하는 고급 돼지입니다.
육질이 부드럽고 냄새가 적습니다.
콜레스테롤 수치가 낮고 맛이 강한 희귀 돼지

등심 (소스 또는 소금)	850엔(부가세 포함 935엔)
소시지	490엔(부가세 포함 539엔)
살치살 (짠맛 소스)	600엔(부가세 포함 660엔)
살치살 (된장 소스)	600엔(부가세 포함 660엔)

우설

소혀 (소스 또는 소금)	1330엔(부가세 포함 1463엔)
특징 소혀 (소금)	1770엔(부가세 포함 1947엔)

수입 암소

갈비	780엔(부가세 포함 858엔)
안창살	980엔(부가세 포함 1078엔)

닭고기

닭다리 (소스 또는 소금)	550엔(부가세 포함 605엔)
닭고기 (소스 또는 소금)	580엔(부가세 포함 638엔)

호르몬

곱창	680엔(부가세 포함 748엔)
대창	630엔(부가세 포함 693엔)
소간	780엔(부가세 포함 858엔)
특양구이	780엔(부가세 포함 858엔)
대동맥	630엔(부가세 포함 693엔)
염통	750엔(부가세 포함 825엔)
호르몬 모듬	1,650엔(부가세 포함 1,815엔)

야채

구운 야채	530엔(부가세 포함 583엔)
산추 샐러드	550엔(부가세 포함 605엔)
쇠고기 혀의 시저 샐러드	680엔(부가세 포함 748엔)
그린 리프	530엔(부가세 포함 583엔)

일품

바다 포도	580엔(부가세 포함 638엔)
모즈크	480엔(부가세 포함 528엔)
조미김	350엔(부가세 포함 385엔)
나무르 모듬	580엔(부가세 포함 638엔)
김치	480엔(부가세 포함 528엔)
김치 모듬	720엔(부가세 포함 792엔)
카마 보코	550엔(부가세 포함 605엔)
폰즈를 뿌린 쇠고기 육수 조림	580엔(부가세 포함 638엔)

수프, 국수

아오사노리와 계란 수프	630엔(부가세 포함 693엔)
육개장	720엔(부가세 포함 792엔)
냉면	760엔(부가세 포함 836엔)

밥

계란 밥	630엔(부가세 포함 693엔)
비빔밥	800엔(부가세 포함 880엔)
돌솥비빔밥	870엔(부가세 포함 957엔)
국밥	800엔(부가세 포함 880엔)
갈비국밥	870엔(부가세 포함 957엔)
작은 밥	300엔(부가세 포함 330엔)
밥	350엔(부가세 포함 385엔)
큰 밥	400엔(부가세 포함 440엔)
어린이용 카레	580엔(부가세 포함 638엔)

디저트

계절 젤라토	450엔(부가세 포함 495엔)

미야코 쇠고기 세트

2인용

호르몬을 먹을 수없는 경우 닭고기로 변경할 수 있습니다.
직원에게 말하십시오.

미야코 소 세트 8,500엔(부가세 포함 9,350엔)

특선 또는 희소 부위 2종류, 갈비, 등심
등심, 호르몬, 샐러드, 김치

특선 미야코 쇠고기 세트 11,000엔(부가세 포함 12,100엔)

희소 부위 2종류, 특선 갈비, 특선 등심, 등심, 호르몬
샐러드, 김치와 나물 모듬나무르 모듬

희귀 부위 미야코규 세트 15,000엔(부가세 포함 16,500엔)

희소 부위 4종류, 특징 소혀, 등심
김치와 나물 모듬나무르 모듬, 샐러드, 모즈크

수입 암소 세트

4명용

6,300엔(부가세 포함 6,980엔)

수입소 2종류, 닭고기, 소시지, 살치살
호르몬, 폰즈를 뿌린 쇠고기 육수 조림, 샐러드

밥 세트 580엔(부가세 포함 638엔)

밥
작은 수프

~샴페인과 스파클링 와인~

장바구니

주문 내역 ORDER HISTORY

뒤로 버튼

전체 병(750ml)

①Gran Cuvee Supumante

(이탈리아 스파클링 와인)

이탈리아 스파클링 와인이라고 불리는 "스푸만테".
거품도 잘 나고 과일향도 나네요.
아주 마시기 좋은 "스푸만테"입니다.

3,600엔(부가세 포함 3,960엔)

②Segura Viudas semi seco

(스페인의 스파클링 와인)

스페인 스파클링 와인이라고 불리는 "카바".
같은 방법으로 만들어지는데요
샴페인이라 과일향이 나고
부드러운 달콤함.

3,800엔(부가세 포함 4,180엔)

③Chandon Brut

(호주 스파클링 와인)

Mo ë t & Chandon이 호주산 샤도네이와 피노누아를 사용해 스파클링으로 만들었습니다. 샴페인과 동일한 공법으로 만든 정통 드라이 스파클링

5,900엔(부가세 포함 6,490엔)

④Chandon Brut Rose NV

(호주 로제 스파클링 와인)

Tt는 우아한 로제 와인입니다.
딸기와 체리 같은 맛

6,300엔(부가세 포함 6,930엔)

⑤Moet et Chandon Brut Imperial

(프랑스 샴페인)

아마도 세계에서 가장 사랑받는
샴페인일 것입니다.
균형잡힌 우아한 맛과 풍부한 거품이
화려한 시간을 선사합니다.

11,000엔(부가세 포함 12,100엔)

⑥Moet et Chandon Brut Ros é

(프랑스 로제 샴페인)

모엣샹동 드라이 로제! 붉은기가 가미된
따뜻한 핑크 컬러입니다.
맛은 강력하고 부드럽습니다.

14,000엔(부가세 포함 15,400엔)

~와인리스트~

장바구니

주문 내역
ORDER HISTORY

뒤로 버튼

전체 병(750ml)

①Le Haut Medoc de Giscours

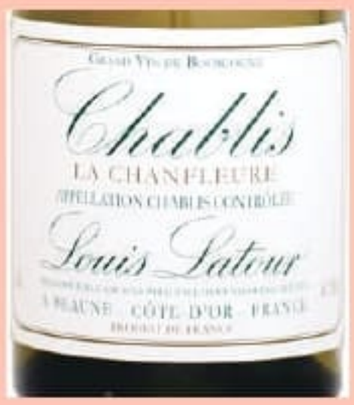
(프랑스 레드 와인)
균형잡힌 탄닌이 풍부한 맛을 선사합니다.
첫 번째 라벨과의 유일한 차이점은 포도입니다.

5,900엔(부가세 포함 6,490엔)

②Louis Latour Chablis La Chanfleure

(프랑스 화이트 와인)
샤블리의 상쾌한 향이 나는 드라이 화이트 와인입니다.
샤도네이의 매력을 즐기실 수 있습니다.

7,100엔(부가세 포함 7,810엔)



③Six Eight Nine Napa Valley Red Wine

(미국 레드 와인)
깊은 맛이 있어요.
맛있는 고기와 잘 어울리네요.

5,800엔(부가세 포함 6,380엔)

④Six Eight Nine Napa Valley White Wine

(미국 화이트 와인)
아삭아삭한 신맛과 잘 익은 과일의 조화가 아름다운 화이트 와인입니다.

5,800엔(부가세 포함 6,380엔)

⑤Dark Horse Big Red Blend

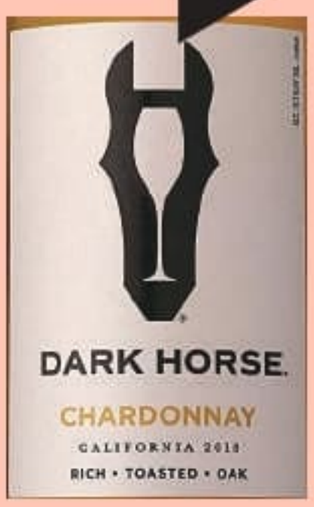
(미국 레드 와인)
풍부한 맛이 매력적이다.
풍성함이 지방을 감싸주므로
와규 쇠고기와 잘 어울립니다.

3,600엔(부가세 포함 3,960엔)

⑥Dark Horse Chardonnay

(미국 화이트 와인)
강한 맛과 풍부함이 있습니다.
고기처럼 강한 맛이 납니다.

3,600엔(부가세 포함 3,960엔)



⑦Chateau Mont Perat Rouge

(프랑스 레드 와인)
품질은 좋지만 가격은 적당하기로 유명한 와인입니다

5,100엔(부가세 포함5,610엔)

⑧Rupert & Rothschild Classique

(아프리카 레드 와인)
남아프리카공화국 로스차일드 가문과 루퍼트 가문의 걸작.
점장님이 추천해주신

4,800엔(부가세 포함 5,280엔)

⑨Panul Carm é n è re Reserve Oak Aged

(칠레 레드 와인)
보르도의 멸종품종인 까르미네르 100%를 사용합니다.

3,700엔(부가세 포함 4,070엔)

⑩Borgo Sanleo Rosso

(이탈리아 레드 와인)
마시기 쉽고 음식에 방해가 되지 않는 상큼한 테이블 와인

3,000엔(부가세 포함 3,300엔)