

伊祖

ビストロティーダ

bistro TI-DA



気軽においしいフレンチを味わいながら、ワインを楽しめるお店。ワインは東京から仕入れており、沖縄ではあまり取り扱っていないワインを含め、常時約 100 種類置いています。気さくな伊田さんとおしゃべりしながら、自分好みのワインを見つけてみてはいかがでしょうか。

☎(870)4123

📍浦添市伊祖 2-19-13-102

🕒月・木 / 午後 6 時～午後 11 時、
金・土 / 午後 6 時～午後 12 時、
日・祝日 / 午後 6 時～午後 8 時

🔥火・水曜日(ただし、年末を含め相談可)
📺有 2 台



オーナー
伊田 陽一 さん

クーポン

ご予約の際に前もってお料理のコース、セットをご注文いただいたお客様に消費税分 8% サービス

※予約の際に『広報うらそえ』を見た伝えてください。



(左) 牛スネの赤ワイン煮 1,728 円 (右) 一人でも気軽にカウンターでワインが楽しめるお店です。



Urasoe Dinner

夜は大人な雰囲気

港川

オリジナル酒食空間
しゃんぐりら

オリジナル シュシヨククウカン シャングリラ



琉球漆喰を使い、山原の森をイメージしたおしゃれな店内。おすすめの若鶏のディアボラ風は 12 種類のスパイスと 4 種類の香草を使用、下準備に 2 日かかるので 2 日前に予約が必要です。手羽以外は食べやすいよう骨も抜いています。

☎(988)4119

📍浦添市港川 1-2-6-2F

🕒午後 5 時 30 分～午前 2 時 🔥火曜日
📺有(12 台、乗り合わせでお願いします)

席数：90 席(半個室有り、35 名までの団体席有り)

オーナー 大谷修司さんとスタッフのみなさん▶



クーポン

前日までの予約注文でデザート盛り合わせサービス

※予約の際に『広報うらそえ』を見た伝えてください。



(左) 若鶏のディアボラ風コース (右) 寄せ鍋コース(しょうゆ or みそベース) どちらも飲み放題 3 時間付 3,240 円(お一人様)



Urasoe Okinawa Soba

当山

一本松

イッポンマツ



住宅街の中にパッと現れる黄色い看板が目印の一本松。広々として落ち着いた雰囲気の内店は座敷スペースもあります。豚骨、昆布、かつお節からとった手間ひまかけたこだわりスープとじっくり煮込んだやわらかお肉が自慢。ダントツ人気は本ソーキ、三枚肉、軟骨ソーキとお肉好きにはたまらないボリューム満点のスタミナそば。

【スープの味わい】 あっさり ★★★★★☆ こってり



☎(876)2222

📍浦添市当山 2-37-20

🕒午前 11 時 30 分～
売り切れ次第終了

🔥水曜日
📺有 8 台



オーナー
米須 春美 さん



コラーゲンたっぷり！

アグー豚の
てびちそば 760 円

仲間

いしぐふー
浦添大公園店

イシグフーウラソエダイコウエンテン



琉球アグーを使用した贅沢なスープが自慢。麺は、自社農場で育てた小麦を使用し、毎朝職人が手作りしている自家製麺。ツルツル、シコシコの食感が楽しめます。

特製の器はすべて大将の手作り。美味しく食べてもらいたい想いで作っています。

【スープの味わい】 あっさり ★☆☆☆☆ こってり



☎080-2780-1800

📍浦添市仲間 2-53

🕒午前 11 時～午後 5 時
🔥月曜日(月曜日が
祝日の場合は
翌日お休み)

📺有



店長
小原 健太 さん

クーポン

水餃子(4 個入り)サービス

全国配送用商品

あぶりソーキそばセット 4,400 円

【内容】おそば・スープ・お肉の 4 食入り



スタミナそば
(ごはん付) 800 円

売り切れ次第終了のため週末はお早めに！

勢理客

東江そば 浦添本店

アガリエソバウラソエホンテン



東江そばの軟骨ソーキ、本ソーキ、三枚肉の贅沢のせには大人も子どもも大満足。黒糖や泡盛など県産品を使ってじっくりと煮込まれ、柔らかく味がしっかりと浸み込んでいます。ランチタイムは常に満席ですが、この味を求めてやってくるお客様の 7～8 割はリピーターばかり。

【スープの味わい】 あっさり ★★★★★☆ こってり



☎(879)5366

📍浦添市勢理客 2-1-36

🕒午前 11 時～午後 5 時
🔥年始(1 月 1 日～
1 月 3 日予定)

📺有 5 台



店長
屋比久 カ さんと
スタッフのみなさん

クーポン

ミニじゅーしー or ミニライスプレゼント



炙りとうソーキそば
690 円

麺の太さのバラつきは食感を
楽しんでもらうためのこだわり。

We Love Urasoe

Okinawa Soba

年越しは沖縄そば！

やっぱり沖縄そばは外せない！
年越し前に家族みんなで食べに
行かなくちゃ！

浦添に本店！自家製生めん、つるつるとしたコシがウリ！



東江そば(中)
730 円

全国配送用商品

お試しセット 東江そば(4人前) 3,780 円

【内容】自家製生麺 約 140g×4、スープ約 350g×4、本ソーキ・トロトロ軟骨ソーキ・三枚肉各 1 個×4、かまぼこ 2 枚×4、作り方
【消費期限】製造日より 1 週間



伊祖

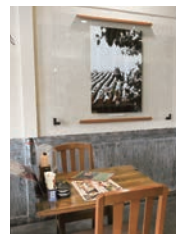
あがり家十

アガリヤプラス



本かつおだしにアグーだしを加えることで、豊かなコクと味のまろやかさを追求。辛さが選べる濃厚つけそばや、たこわさをのせたわさびそばなど個性的な創作そばもお試しく下さい。

【スープの味わい】 あっさり ★★☆☆☆ こってり



☎(877)2430

📍浦添市伊祖 2-19-3

マックスパリュ伊祖店内

🕒午前 11 時～午後 12 時
🔥元日 📺有

クーポン

から揚げ 3 個サービス



オーナー
親富祖 聡 さんと
スタッフのみなさん