



山の茶屋

樂水



YAMA NO CHAYA RAKUSUI

OKINAWAN Vegetarian café restaurant & Gallery



# MENU



表示価格はすべて税込です  
All prices are tax included.

一日限定10食  
Daily specials & limited supply

## LUNCH PLATE

# 酵素玄米御膳 こうそげんまいごぜん

Fermented brown rice lunch plate

¥1,870



酵素玄米 / 味噌汁 / クーブイリチー / ジーマーミ豆腐 / 芋くじアンダギー /  
もずく酢 / 漬物 / 果物 /

Fermented brown rice / Miso soup / Kubuirichi(Stir-fried kelp) /  
Jimami(Peanut)Tofu / Umukuji andagi / Vinegared Mozuku Seaweed / Pickles / Fruits



## NOODLES

### さちばるそば (温) ¥1,575

Sachibaru Soba (Hot)

そば / ジーマーミ豆腐 / もずく酢

soba noodle / Jimami (Peanut) Tofu / Vinegared Mozuku Seaweed

無農薬・無化学肥料で育てた自家製小麦をブレンドしたオリジナルそばです。地元産の海ぶどうや野菜、グルテンミートをトッピングしています。

Vegetarian Okinawa soba. The noodles are made from a blend of homemade wheat grown without pesticides and chemical fertilizers. Local vegetables and gluten meat are used for toppings.



### バジル冷麺 (季節限定) ¥1,575

Basil Soba (Cold / seasonal menu)

ごまドレッシング / トマトドレッシングからお選びください

Choose either sesame or tomato dressing

バジルを練り込んだ麺に、地元産の海ぶどうやフレッシュ野菜をたっぷりトッピング。ドレッシングをかけてサラダ感覚でお召し上がりください。

Basil is kneaded into noodles. Topped with plenty of local sea grapes and fresh vegetables. Please enjoy it like a salad with dressing.



## PIZZA

無農薬・無化学肥料で育てた自家製小麦をブレンドしたピザを、薪を使った石窯で焼き上げました。  
The pizzas are baked in a genuine stone oven, made from a blend of homemade wheat grown without pesticides and chemical fertilizers.

### 〇 さちばるピザ

¥1,595

Sachibaru pizza

オリジナルトマトソースに、チーズと地元産の野菜をトッピング

Original tomato sauce ++ cheese + local ingredients



### 〇 マルゲリータピザ

¥1,485

Pizza Margherita

オリジナルトマトソースに、チーズとフレッシュバジルをトッピング

Original tomato sauce + cheese + basil



### 〇 三種のチーズピザ

¥1,485

Pizza 3 Cheeses

ブルーチーズ、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズのピザ。蜂蜜をかけると味の変化が楽しめます。

Blue cheese + Parmesan cheese + mozzarella cheese  
Top with honey if you like. It's addictive deliciousness.



## A LA CARTE

### 県産野菜を使ったフレッシュサラダ

Fresh salad with local vegetables ¥770

県産の新鮮野菜に季節のフルーツ、奥武島産の海ぶどうを添えて直径約20cmのボウルに盛り付けました。ボリューム満点サラダです。

Fresh vegetable salad with sea grapes and seasonal fruits are served in a 20 cm diameter bowl s.



### 芋くじアングギー ¥880

Umukuji andagi

紅いもの葛を使ったアングギー（揚げ物）。サーターアングギーとは異なるモチっとした食感に自然な甘さが特徴です。塩をつけて食べるとまた違った味わいに。

Purple Yam Kudzu Tempura. Faintly sweet. You can enjoy the change of taste by topping salt.



### ジーマーミ豆腐 ¥495

Jimami(Peanut)Tofu

なめらかな食感が特徴のジーマーミ豆腐。「さちぼるの庭」で採れる旬の恵みをトッピングしてお出します。  
※写真は木の芽（山椒の葉）をあしらっています。

Topped with herbs harvested at "Sachibaru no Niwa", for example the Japanese pepper leaf in the photo.



### もずくの酢の物 ¥495

Vinegared Mozuku Seaweed

沖縄産のもずくを、自家製のタレで和えました。もずくには、フコイダンという食物繊維が豊富に含まれ、腸内環境を整える働きがあります。腸活にぴったりのサイドメニューです。

Marinated in homemade sauce. The dietary fiber contained in mozuku regulates the condition of your stomach.



# DRINK & DESERT



## DRINK

コーヒー (温 / 冷) ¥550  
Coffee (hot / ice)

カフェオレ (温 / 冷) ¥660  
Cafe au lait (hot / ice)

カルダモンハーブコーヒー (温 / 冷)  
Cardamom herb coffee (hot / ice) ¥550

たんぽぽ珈琲 (ノンカフェイン)  
(温 / 冷) ¥550  
Dandelion coffee (No caffeine hot / ice)

紅茶 (温 / 冷) ¥550  
Black Tea (hot / ice)

ハーブティ (ホット / アイス)  
Herb tea (hot / ice) ¥550

フルーツジュース  
(パイナップル / グアバ / パッションフルーツ / シークワーサー)  
Fruit juice (pineapple, guava, passion fruit,  
Shekwasa like lemon) ¥550

コーヒーフロート ¥660  
Coffee float

ティーフロート ¥660  
Tea float

## BEER

オリオンビール ¥770  
Orion beer

ノンアルコールビール ¥660  
Non-alcoholic beer

## DESERT

手作りケーキ ¥495  
Homemade cake

バニラアイスクリーム ¥495  
Vanilla ice cream

酵素玄米御膳、さちぼるそば、バジル冷麺、ピザをご注文の場合、ドリンクは100円引きになります。

If you order a lunch plate, noodles or pizza, you will get a 100 yen discount on drinks.

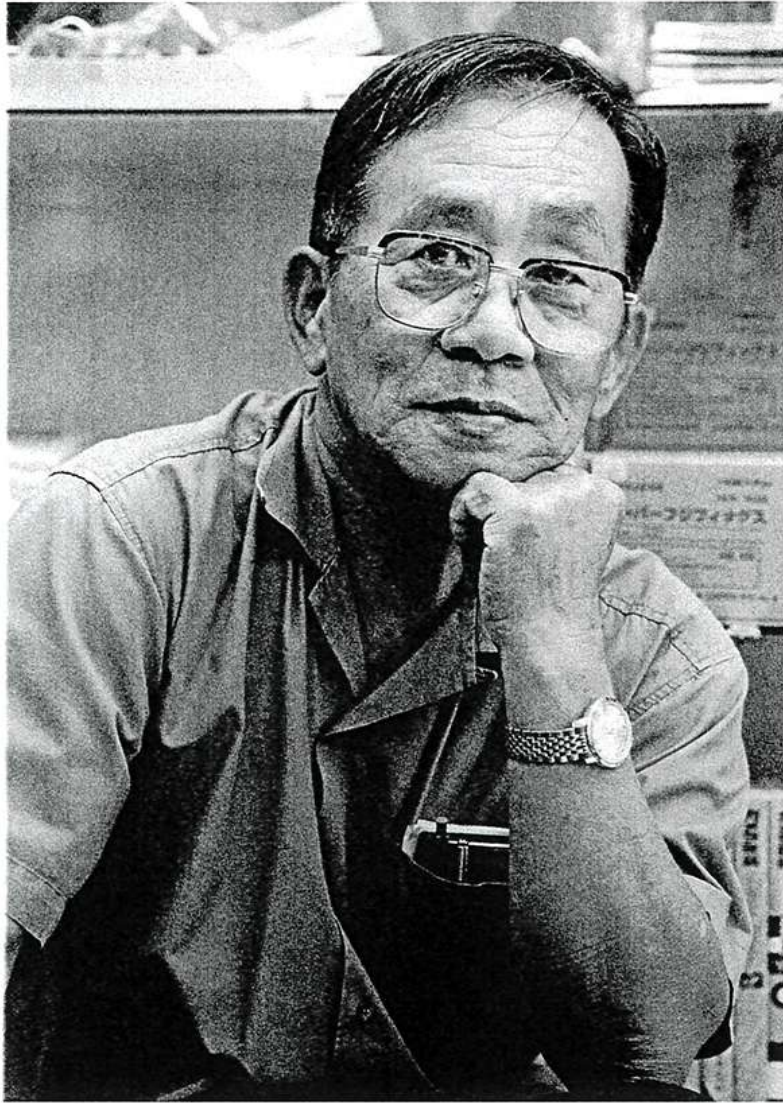
# GALLERY



## のづ ただいち 野津 唯市ギャラリー

The gallery of Nozu Tadaichi, an artist who painted the scenery of Okinawa before WW II.





N o z u T a d a i c h i

の づ ただ いち  
画家 野津唯市

1927—2013

1927年（昭和2年）2月15日 旧東京市向島区玉の井生まれ。

1937年（昭和12年）10歳で沖縄に転居。那覇市若狭町、大里村与那原で育つ。

65歳で定年退職した後、本格的に油絵を描き始める。

沖縄の風景と人々を描く幻想的な作風は、高い芸術性を評価され、  
沖展、りゅうせき美術展、沖縄芸術祭美術展、名護市あけみお展、

那覇市民芸術展、二科展などに多数入選。

作品は、本島南部にある『山の茶屋 楽水』に常設された  
『野津唯市ギャラリー』にて展示され、県内外から訪れる人々を楽しませている。

2012年3月 野津唯市画集『懐かしい未来 沖縄』発刊。（球陽出版）



山の茶屋 楽水では、沖縄の宝である画家・野津唯市さんの絵画を展示しています。  
飾られている絵は全て原画です。

野津さんの作品には、戦前の沖縄の暮らしが描かれています。  
今よりもまぶしく輝く太陽と自然に彩られた沖縄。  
絵の中には、彼が幼いころから親しんだ沖縄の伝説や民話のモチーフも登場します。  
そこに込められた平和への祈り。人と自然との関わり。

美しい黄金色の森で、子どもたちが思い思いに自然とひとつになって遊んでいる様子は、  
懐かしい風景ながらも、希望にあふれた未来の地球のようだと思います。  
野津さんの絵が、世界のすべての人々の心に届くよう願っております。

山の茶屋 楽水 稲福 米子



We are exhibiting the paintings of painter Tadaichi Nozu. He is a treasure of Okinawa.  
All the paintings displayed are original paintings.

His work depicts life in Okinawa before WWII. In the paintings, you will be able to see the sun brighter than it is today and the natural colors of Okinawa. There are also motifs from Okinawan legends and folktales that he has been familiar with since childhood. Prayer for peace that was put there. The relationship between humans and nature is something we should never forget.

I thought that his paintings depicted a nostalgic landscape, but at the same time, expressed a future earth full of hope.

I hope that Mr. Nozu's paintings will reach the hearts of people all over the world.

Yoneko Inafuku, Yama no chaya Rakusui



山の茶屋・奥水  
YAMANOCHIAYA