

長空推介特集： 5大必吃地道餐廳



家庭式設計的小店能容納約30至40人，一半為榻榻米、一半為普通座位，以營造溫馨恬靜感覺為主。現已有中文餐牌，十分體貼。



鎮店的人氣清酒-黎明，是在沖繩本土釀制的米酒，在其他地方很難找到，尤其適合鍾情於清酒人士。



恩納豚嚴選的石垣牛肉均為最高級的A5、A4、B5和B4級別，並附帶證明書和牛的識別號碼，絕不馬虎。



同樣附帶證明書的阿咕豬肉，放進特制秘傳紅高湯涮一涮，鮮味混合香濃甜辣高湯，簡直滋味無窮。

恩納海岸 No.1 元祖琉球風味紅涮鍋 恩納豚

MAP
P.162
A2

難得一到沖繩，怎麼能不試試其地道特色美食。傳統須花費幾天時間熬製高湯的秘傳紅涮鍋，在日本也只有沖繩的恩納豚才能品嚐得到。採用自家原創配方的香醇甜辣湯底，配合沖繩的兩大名產放進鍋中稍涮，帶出的鮮味與湯底既清甜又帶點微辣的刺激感覺，實在非筆墨所能形容！家庭式設計的傳統小店，店主務求為客人帶來賓至如歸的感覺，所以特地選擇在晚間才營業，讓客人在悠閒恬靜的氣氛包圍下享用美食，盡情放鬆心情。



盛宴套餐(¥8,800含稅，一人份)，使用了大量的阿咕豬肉和特選石垣牛肉，是店主第一推薦的套餐，更是恩納豚必點套餐之一！另設有¥4,280及¥10,000的套盒餐，同樣強烈推介！



小店外觀古色古香，保留傳統風味之餘亦不失現代感，晚上配合周邊風景更能感受其典雅寧靜的氣氛。

嚴選食材

所謂的沖繩兩大名產，就是獨有的阿咕豬肉和石垣牛。阿咕豬肉的特別之處，在於其膽固醇含量跟普通豬肉相比只有四分之一，但其鮮味卻高出2.5倍。而且精選的阿咕豬肉全都附帶證明書，絕對有品質保證！另外，店主指沖繩的石垣牛在子午時有近8成都被縣外購買，成牛後就成為世上知名的神戶牛、松阪牛和米沢牛，因此恩納豚全採用最高檔次的A5級、A4級、B5級和B4級別的特選石垣牛肉更是非常珍貴，是最高級的霜降牛肉，可遇不可求！



註冊為使用沖繩縣認定食材的食店標記，以表示肉類和蔬菜都能安心享用。



連套餐附上的海葡萄，十分爽口彈牙，口感十足；但海葡萄本身沒甚麼味道，須配以醬油一起吃。



義大利烤乳酪燉飯，大部分套餐都有的特製招牌菜，加入紅高湯拌起來吃，陣陣芝士香味撲鼻令人食指大動！

快速尋找

從琉球村或Renaissance Okinawa Resort，乘的士約5分鐘便到，費用約¥1,500。若自駕遊的話，輸入地址後，店就在顯示的油站旁邊。

資料

地址：沖繩縣國頭郡恩納村真榮田2426-1
營業時間：1800-2300(必須預約)
電話：+81-98-963-0710
網址：www.onnaton.com
休息：周二