

肉骨茶 bak kut teh



シグニチャー料理は【琉球バクテー】

シンガポール伝統スープ料理を、厳選した季節野菜たちと薬膳のエキスで奏でるブイヨンを使いCROSS風アレンジ。キビまる豚の骨付きスペアリブを長時間丹念に煮込んだとろける【琉球バクテー】はカラダ喜ぶの一献に必食！



県産『キビまる豚』
骨付きスペアリブの琉球バクテー
950 円



肉骨茶の旨味たっぷり
スープ単品
600 円

Set バクテーセット

スペアリブ with 冬瓜
1,250 円



スペアリブ with 豚の中身
1,350 円



スペアリブ with ゆし豆腐
1,350 円



Topping トッピング



冬瓜
350円



ゆし豆腐
400円



豚の中身
400円



ライス
300円



うどん麺
400円

小皿 a la carte



- ・パクチー 200% 700円
- ・生春巻き レモンガラスと魚醤のソース 1,000円
- ・ソフトシェルクラブのアジアンチリ 1,200円
- ・ペーパーチキン 悪魔焼き 800円
- ・ポテトフライ de カチョ・エ・ペペ 700円
- ・青菜のアーリオ・エ・オーリオ 700円
- ・オリーブのハーブマリネ 600円
- ・ラムレーズンのセミフレッド 600円

価格は全て税込です