

# 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



- ・ ミミガー サンバル 600円
- ・ 琉球生春巻き レモンガラスのつけダレ 800円
- ・ ポーポーポピア 800円
- ・ ペーパーに包まれた鶏の悪魔焼き 800円
- ・ クーブイリチー クエパイティ 1,000円
- ・ キビまる豚のルンダン ライムゼスト 1,100円
- ・ 島唐辛子を効かせたチリクラブ 1,200円
- ・ Midnightプリン 600円

価格は全て税込です