

ステーキハウス 88 STEAKHOUSE 88

国際通り店 ANNEX



1978年創業

当メニューの写真は全てイメージです。

季節・仕入れ状況により、盛付・器・内容等変更となる場合があります。

クーポン・割引券・サービス券などお持ちのお客様は、ご注文時にご提示いただきますようお願いいたします。

お会計時にご提示いただいてもサービスを受けられない可能性もあります。あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。

ご注文内容、ステーキの焼き加減によっては、他のお客様のグループとの提供順序が異なる場合があります

公式 SNS はじめました♪



Instagram



steakhouse88

Twitter



@88tsuji88



LINE (公式アカウント)



ステーキハウス 88

オススメの焼き方

当店では、より美味しくステーキを召し上がっていただくため、オススメの焼き方をメニューに記載しております。焼き方でお悩みの際は、記載の焼き方を参考にしてください。お肉の部位によっては、火を通すほど固くなる部位もあります。あらかじめご了承ください。また、イメージと違う場合は、お気軽にスタッフへお声かけください。同じお肉で焼き直しいたします。



R

レア
Rare
二分熟

表面を焼いた状態



MR

ミディアムレア
Medium Rare
三分熟

少し火を通します



M

ミディアム
Medium
五分熟

半分ほど火を通します



MWD

ミディアムウェルダン
Medium Well-done
七分熟

少し赤身が残ります

全てのステーキには、スープ・サラダ・ライス or トーストが付きます。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。

스테이크 에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다.



◆ ビール ◆

・オリオンドラフト生 【中ジョッキ】 650 円 (税込 715 円)

ORION Draft Beer Medium Mug

・キリンラガー 【小瓶】 650 円 (税込 715 円)

KIRIN Lager Beer Small Bottle

◆ ノンアルコールビール ◆

・オリオンクリアフリー【小瓶】 500 円 (税込 550 円)

ORION Clear Free Non alcoholic Beer Small Bottle

◆ 泡盛 ◆

・残波 白【水割/ソーダ割り/ロック】 400 円 (税込 440 円)

AWAMORI ZANPA White Glass

◆ ハイボール ◆

・ハイボール 550 円 (税込 605 円)

Whisky with soda

・コークハイボール 600 円 (税込 660 円)

Whisky with coke

・ジンジャーハイボール 600 円 (税込 660 円)

Whisky with ginger ale

◆ サワー ◆

・シークワサーサワー 550 円 (税込 605 円)

Okinawan citrus fruit sour

・パイナップルサワー 550 円 (税込 605 円)

Pineapple Sour

◆ グラスワイン ◆

・ダークホース (赤) 550 円 (税込 605 円)

Dark Horse Big Red Blend

・ダークホース (白) 550 円 (税込 605 円)

Dark Horse Chardonnay

・肉専用黒ワイン カーニヴォ 700 円 (税込 770 円)

Meat Only Carnivor

◆ ソフトドリンク ◆ 各 380 円 (税込 418 円)

・コカ・コーラ

Coca Cola

・オレンジ

Orange Juice

・アイスティー

Iced Black Tea

・ホットティー

Hot Black Tea

・ジンジャーエール

Ginger Ale

・カルピス

Calpico

・アイスコーヒー

Iced Coffee

・ホットコーヒー

Hot Coffee

・ウーロン茶

Iced Oolong Tea

・さんぴん茶

Iced Jasmine Tea



・コークハイボール

Whisky with coke

・ジンジャーハイボール

Whisky with ginger ale

600 円 (税込 660 円)

【ボトルワインも有】

→ 3,200 円 (税込 3,520 円)

→ 3,200 円 (税込 3,520 円)

→ 4,000 円 (税込 4,400 円)

定番!! 赤肉の王様

Tenderloin Steak



※写真は200gのイメージです※

テンドーロインステーキ

Tenderloin Steak 嫩腰牛排 안심 스테이크

一頭の牛から3%しか取れない希少なヒレ肉はやわらかく脂身のないあっさりとした赤身のお肉です。

100g

2,250 円

(税込 2,475 円)

150g

2,950 円

(税込 3,245 円)

200g

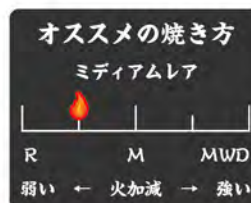
3,650 円

(税込 4,015 円)

300g

5,150 円

(税込 5,665 円)



ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

赤肉のお姫様

Lean Meat Steak



※写真は 200 g のイメージです※

8 8 特選赤身ステーキ

Lean Meat Steak 瘦肉牛排 붉은 고기 스테이크

8 8 グループが厳選した赤身ステーキは、ジューシーで旨味あふれるステーキです。※価格維持のため、仕入れ状況により部位が異なります。

150 g

2,100 円

(税込 2,310 円)

200 g

2,650 円

(税込 2,915 円)

300 g

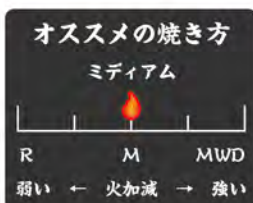
3,750 円

(税込 4,125 円)

400 g

4,900 円

(税込 5,390 円)



ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Prime Tenderloin Steak



特上テンドーロインステーキ

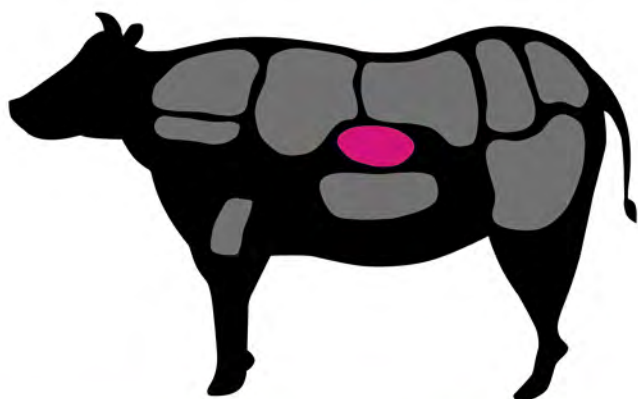
Prime Tenderloin Steak 特級嫩腰牛排 특상 안심스테이크

希少なヒレ肉のステーキは淡白ながら上質な旨みが溢れるやわらかいお肉です。

200 g

3,980 円

(税込 4,378 円)



おすすめの焼き方

ミディアム



R M MWD

弱い ← 火加減 → 強い

ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

おすすめステーキメニュー



※スナ!
超目玉

特上サーロインステーキ

特級沙朗牛排 프라임 등심 스테이크 Prime Sirloin Steak

こんがり焼いた脂身が絶妙!! ギュッと濃縮された肉汁と旨みが嘖めば嘖むほど溢れます。

230g **3,380円**
(税込 3,718円)



※スナ!
超目玉

特上ニューヨークステーキ

特級紐約牛排 프라임 뉴욕 스테이크 Prime New York Strip Steak

肩ロースの芯のみを使用した肉はサーロインにも負けない旨み溢れるステーキ

230g **3,380円**
(税込 3,718円)

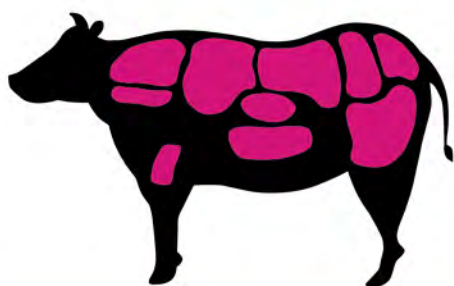
Hamburger Steak



牛肉 100%ハンバーグステーキ

Hamburger Steak 漢堡排 햄버그 스테이크

88グループ自家製の肉汁溢れるハンバーグステーキは、
目玉焼きと、デミグラスソースの相性も◎



1,350 円
(税込 1,485 円)

焼き加減は指定できません

ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Tenderloin Cut Steak



※写真は200gのイメージです※

テnderロインカットステーキ

Chopped Tenderloin Steak 切塊嫩腰牛排 컷 텐더 로인 스테이크

テnderロインを整形する際に出る端材使用。

リーズナブルにテnderロインを味わいたい方におすすめ!!

200 g

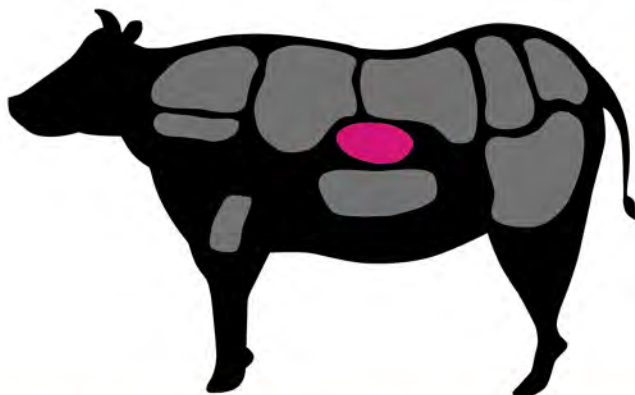
2,800 円

(税込 3,080 円)

400 g

5,200 円

(税込 5,720 円)



焼き加減は指定できません

ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Chicken Steak



グリルチキンステーキ

Chicken Steak 雞腿排 치킨 스테이크

特製タレに漬け込んだチキンをオーブンでゆっくり焼き上げます。ガーリックの香ばしさが食欲をそそります。



1,300 円

(税込 1,430 円)

焼き加減は指定できません

ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Deep Fried Prawns & Hamburger Steak



エビフライ (2尾) & ハンバーグ

Deep Fried Prawns & Hamburger Steak 炸蝦&漢堡排 새우 튀김&햄버그스테이크

手仕込みのエビフライ2尾とハンバーグのコンボは
女性やお子様にも大人気

1,700 円
(税込 1,870 円)

Chopped Steak



※写真は200gのイメージです※ ※焼き加減は指定できません。※

カットステーキ

Chopped Steak 切塊牛排 주사위스테이크

一口大にカットされたステーキ肉は
食べやすく大人気メニューです♪

200 g

1,680 円

(税込 1,848 円)

400 g

3,180 円

(税込 3,498 円)

ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Grilled Chicken & Hamburger Steak



グリルチキン&ハンバーグ

Grilled Chicken&Hamburger Steak

烤雞&漢堡排 치킨 스테이크&햄버그스테이크

チキン&ハンバーグはボリューム満点で食べ応え抜群です。

1,980 円

(税込 2,178 円)

Grilled Chicken & Lean Meat Steak



グリルチキン & 88特選赤身ステーキ 150g

Grilled Chicken&Lean Meat Steak

烤雞&瘦肉牛排 치킨 스테이크&스테이크

チキンとステーキのガッツリコンボは更に満足したい方にオススメ！



2,800 円

(税込 3,080 円)

Hamburger Steak & Lean Meat Steak



ハンバーグ & 88特選赤身ステーキ 150g

Hamburger Steak & Lean Meat Steak

햄버그 스테이크 & 붉은 고기 스테이크

ハンバーグと88特選赤身ステーキのコンボはおいしさ満点！



2,850 円

(税込 3,135 円)



チーズ焼き or ウニソース焼き

Grilled Cheese or Sea urchin sauce

焗烤或海膽醬 구운 버터 또는 성게소스

ロブスター半身& 88特選赤身ステーキ

Spiny Lobster&Lean Meat Steak 半隻奶油爐烤龍蝦&瘦肉牛排 스테 반&붉은 고기 스테이크

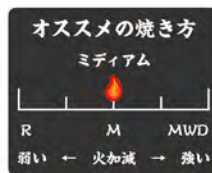
ロブスターとステーキのコンボはボリューム満点!

ロブスターはチーズ焼き、ウニソース焼きからお選びください。

※ロブスター半身は 150g ~ 175g になります。

Half **半身** ステーキ 200g

5,500 円
(税込 6,050 円)



チーズ焼き or ウニソース焼き

Grilled Cheese or Sea urchin sauce

焗烤或海膽醬 구운 버터 또는 성게소스

ロブスター一尾& 88特選赤身ステーキ

Spiny Lobster&Lean Meat Steak 一隻奶油爐烤龍蝦&瘦肉牛排 한마리 랍스터&붉은 고기 스테이크

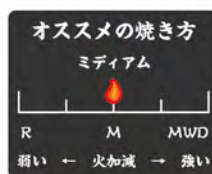
ロブスター一尾をまるごと使用した贅沢な一品!

ロブスターはチーズ焼き、ウニソース焼きからお選びください。

※ロブスター一尾は 300g ~ 350g になります。

Whole **一尾** ステーキ 200g

7,980 円
(税込 8,778 円)



ステーキはスープ・サラダ・ライスorトースト付き。/+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Plain Pizza



プレーンピザ

Plain Pizza 原味披薩

일반 피자

7種類のチーズを使用したピザは、
お酒のお供にも相性抜群！

850 円

(税込 935 円)

Deep Fried Prawn



エビフライ

Deep Fried Prawn 炸蝦

새우튀김

ステーキだけで物足りない時に、
ぷりっぷりっの手仕込みの
エビフライを追加してみませんか？

1,050 円

(税込 1,155 円)

Spiny Lobster



チーズ焼き or ウニソース焼き

Grilled Cheese or Sea urchin sauce

焗烤 or 海膽醬 구운 버터 또는 성게소스

ロブスター

Spiny Lobster 奶油火烤龍蝦

크림 오븐 구이 랍스터

チーズ焼きかウニソース焼きより
お選びください。

Half 半身 2,980 円
(税込 3,278 円)

Whole 一尾 5,600 円
(税込 6,160 円)

※ロブスター一尾のイメージ写真です。ロブスター1尾は300g～350gになります。ロブスター半身は150g～175gになります。

写真はイメージです



French Fries

ポテトフライ

French fries 炸薯條

일반 피자

カリカリなポテトフライは、
お子様にも人気のメニュー！！

500 円
(税込 550 円)



Chicken Nuggets

ナゲット 8個

Chicken Nuggets 雞肉塊

새우튀김

外はカリッと中はジューシーな、
チキンナゲットは大人気メニュー♪

550 円
(税込 605 円)



French Fries & Chicken Nuggets

ポテナゲ

French fries & Chicken Nuggets 炸薯條&雞肉塊

반마리 랍스터

ポテトフライとナゲットのコンボ！！

550 円
(税込 605 円)



Kid's Curry

お子様カレー

Kids Curry and Rice 兒童咖哩飯

어린이카레

カレーライス、ポテトフライ、
ウィンナーなど、お子様の「好き」を
詰め込んだメニュー。

※ご注文は小学6年生まで

600 円
(税込 660 円)



STEAKHOUSE 88[®]

オリジナルソース



にんにくじょうゆ和風うまみだれ

果実と野菜の甘みでまろやかに仕上げ、
ステーキや焼肉のたれ以外にも使える
万能調味料です。

¥660

(消費税 8%)



S1 ソース (Steak No1 ソース)

酸味の効いたトマトベースのソースに、
にんにくを贅沢に使用

¥660

(消費税 8%)



シークワーサードレッシング

ノンオイルのオリジナルドレッシング!!

「販売してほしい」というお客様の声に応え、商品化されました!!

シークワーサーとは

ピンポン玉より少し大きいライムに似た柑橘類です。



(和名：ヒラミレモン)

¥660

(消費税 8%)

Thank you for coming. Please enjoy and spend a great time.

The Hachi-hachi Times

HISTORY OF THE NAME OF "STEAKHOUSE 88"

今明かされる“88”のルーツ



▲ロサンゼルスにもあった CLUB88 (1970年頃)

ステーキハウス88のルーツは、1950年代の米軍統治下時までさかのぼる。ニューヨーク州グリニッジヴィレッジに、「CABARET 88 (キャバレーエイティエイト)」という店があった。

日本のデイスコに劇場をミックスさせたようなその店は、連日多くの人々が訪れて列をつくり、当時沖縄に派遣されていた米軍の将校や若い軍人たちの間においても知らない者はいないほどの有名店だったという。

そこで1955年、「母国から遠く離れた

88という名前の由来



Times

November, 2012

SPECIAL NUMBER

PUBLISHING OFFICE

2-8-21, Tsuji, Naha-shi,
Okinawa, JAPAN 900-0037

Phone 098-862-3553

F A X 098-868-7888

E-mail info@s88.co.jp

U R L http://www.s88.co.jp

STEAKHOUSE 
ステーキハウス

この沖縄にも、彼らに愛される場所をつくりたい」という思いからAサインを持つ飲食店を開業。

日本でも「8(八)」という数字は末広がり縁起の良い数字であることから、「CLUB 88 (クラブエイリーエイ)」と名づけたのが始まりだ。

米軍統治とは琉球列島米国民政府による統治



▲1970年代の沖縄・CLUB 88

沿革 the history

- 1955年(昭和30年) Aサインバー「CLUB 88」開業
- 1972年(昭和47年) Aサイン廃止後、民謡クラブとして営業
- 1978年(昭和53年) ステーキハウス88 辻本店開店
- 2003年(平成15年) ステーキハウス88 国際通り店開店
- 2009年(平成21年) ステーキハウス88 国際通り店 ANNEX開店
- 2013年(平成25年) ステーキハウス88 美ら海店開店
- ステータイニング88 松尾店開店
- 2016年(平成28年) ステーキハウス88 国際通り西口店開店
- ステータイニング88 松尾店開店
- 2018年(平成30年) ステーキハウス88 北谷店開店
- 2019年(平成31年 令和元年) ステーキハウス88 那覇空港店開店
- ステータイニング88 恩納店開店
- ステータイニング88 浦添パルコシティ店開店
- 2020年(令和2年) ステーキハウス88 真嘉比店開店
- ステータイニング88 伊オン那覇店開店
- ステータイニング88 マックスバリュ安楽店開店
- ステータイニング88 美里店開店
- ステータイニング88 伊オン南風原店開店
- 2021年(令和3年) ハンバーグステーキ88 浦添パークレースコート店
- ステータイニング88 誠谷店開店
- ステータイニング88 伊オンモールライカム店開店
- ステータイニング88 伊オンモール筑紫野店開店
- 2022年(令和4年) ステーキハウス88 伊オンサンパザサッポロ店開店
- ステータイニング88 THE OUTLETS KITAKYUSHU 店開店

詳細はホームページに掲載



▲現在でも記念としてAサインを掲示している飲食店がある

Aサインとは

Aは「APPROVED (公認)」の頭文字。

統治下時の米軍が発行した営業許可証であり、衛生面などの厳しい審査に合格した店にのみ発行されたことで、クオリティの高さをも証明するもの

となった。

「Aサイン」制度は1953年に開始。5年後の1958年に琉球政府へ権限を一時的譲渡するものの、その後再び米軍に移管。1972年の沖縄返還直前に廃止されるまで19年使用された。