

# ステーキハウス 88 STEAKHOUSE 88

## 美ら海店



# 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・ライスが付きます。

**All steak are accompanied by soup, salad, rice**

牛排配有湯、沙拉和米飯。

**스테이크에는 수프, 샐러드, 쌀포함되어 있습니다.**



## ◆ アルコールメニュー ◆

- ・アサヒスーパードライ【小瓶】 650円 (税込715円)  
ASAHI Super Dry Beer Medium Bottle ASAHI 超爽啤酒 中瓶
- ・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 ORION 生啤酒 中杯
- ・オリオンクリアフリー【小瓶】 500円 (税込550円)  
ORION Clear Free Nonalcoholic Beer Small Bottle ORION 無酒精啤酒 小瓶
- ・ハイボール 550円 (税込605円)  
Whisky and Soda 威士忌加蘇打水
- ・菊之露ブラウン【グラス】 400円 (税込440円)  
KIKUNOTSUYU Brown Label  
菊之露 茶標【ボトル】 2,500円 (税込2,750円)
- ・残波 黒【グラス】 400円 (税込440円)  
ZAMPA Black  
残波 (黒)【ボトル】 2,500円 (税込2,750円)
- ・今帰仁城 古酒【グラス】 700円 (税込770円)  
Nakijin-jo Old Liquor  
今帰仁城 (古酒)



## ◆ ワインメニュー ◆

- ・カリテラ・レセルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン  
赤ワイン・375ml  
CALITERRA RESERVA CABERNET SAUVIGNON 1,850円 (税込2,035円)
- ・カリテラ・レセルヴァ・シャルドネ  
白ワイン 375ml  
CALITERRA RESERVA CHARDONNAY 1,850円 (税込2,035円)
- ・カップワイン  
赤ワイン LightBody・187ml  
白ワイン Dry・187ml  
CUP WINE (red or white) Each 600円 (税込660円)
- ・肉専用黒ワインカーニヴォ  
黒ワイン FullBody・750ml  
CARNIVOR Cabernet Sauvignon 4,000円 (税込4,400円)

スープ&サラダ&ライスバー  
Soup&Salad&Rice Station

単品ご注文 680円  
Ordering Without Meal (税込748円)

ソフトドリンクバー  
Soft Drink Station

お食事とセットで 単品ご注文  
Ordering With Meal Ordering Without Meal

380円 680円  
(税込418円) (税込748円)

ブルーシールアイスクリームバー  
Ice Cream Station

お食事とセットで 単品ご注文  
Ordering With Meal Ordering Without Meal

380円 680円  
(税込418円) (税込748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少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)



# 赤肉のお姫様

## Lean Meat Steak



※写真は 200 g のイメージです※

### 88 特選赤身ステーキ

瘦肉牛排 붉은 고기 스테이크 Lean Meat Steak

88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)



# Prime Tenderloin Steak



## 特上テンドーロインステーキ

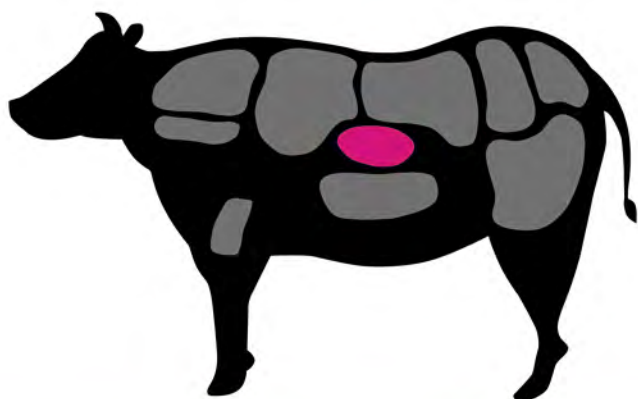
Prime Tenderloin Steak 特級嫩腰牛排 특상 안심스테이크

稀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

# おすすめステーキメニュー



写真は特上サーロインステーキ 230g イメージ。

## 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)



写真は特上ニューヨークステーキ 230g イメージ。

## 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)

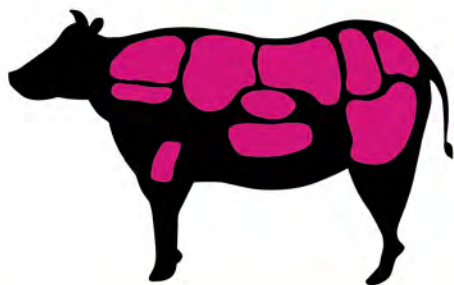
# Hamburger Steak



## 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&ライスパー付き。/単品ガーリックライス200円(税込220円) 単品トースト200円(220円)



# 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

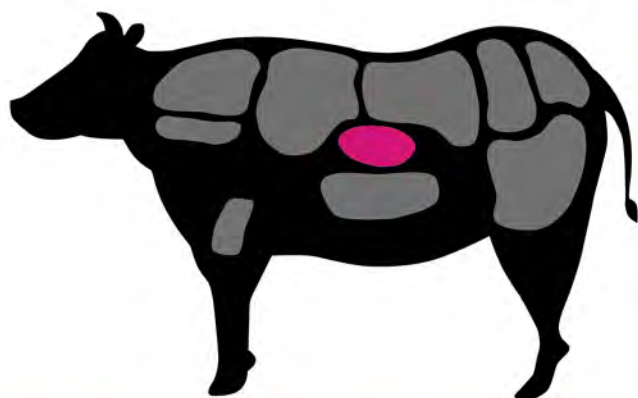
2,800 円

(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

# 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&ライスパー付き。/単品ガーリックライス200円(税込220円) 単品トースト200円(220円)

## 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 200 g のイメージです※

## 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&ライスパー付き。/単品ガーリックライス200円(税込220円)単品トースト200円(220円)

## 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 성게 소스

## ロブスター半身& 88特選赤身ステーキ

Spiny Lobster&Lean Meat Steak 半隻奶油焗烤龍蝦&瘦肉牛排 스테어 반&붉은 고기 스테이크

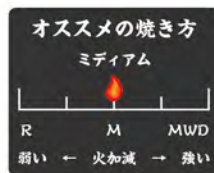
ロブスターとステーキのコンボはボリューム満点!

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 성게 소스

## ロブスター一尾& 88特選赤身ステーキ

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

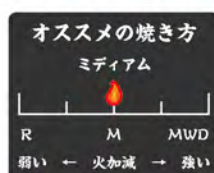
ロブスター一尾をまるごと使用した贅沢な一品!

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&ライスパー付き。/単品ガーリックライス200円(税込220円) 単品トースト200円(220円)

## Diced Steak Japanese Style



### 和風サイコロステーキ

Diced Steak Japanese Style 和風餃子牛排 일본식 주사위 스테이크

ひとくち大にカットされた 200 g のお肉と沢山の

じゃがいも、玉ねぎを和風だれでお召し上がりください。 **200 g** **1,750 円**  
(税込 1,925 円)

## Chap Steak With Vegetable



### チャップステーキ

Chap Steak With Vegetable 茄汁青菜炒牛肉 주사위스테이크

88オリジナルのBBQソースで炒めた 200 g の  
お肉と沢山の野菜はご飯が進みます♪

**200 g**

**1,750 円**  
(税込 1,925 円)

# Spain 産 イベリコ豚



**SPAIN**  
Spain 産イベリコ豚

オークの森でドングリやさまざまなハーブ等、  
自然の恵みを十分に受けて育てられたイベリコ豚です。

## イベリコ豚ポークチャップステーキ

iberian Pork Loin Steak 伊比利亚猪里脊肉牛排 이베리아 돼지 로스 스테이크

イベリコ豚本来の旨みと、88 オリジナルの BBQ ソースで  
炒めたポークチャップは一味違った美味しさ！



**200 g**

**1,680 円**  
(税込 1,848 円)



## イベリコ豚ロースステーキ

iberian Pork Loin Steak

伊比利亚猪里脊肉牛排

이베리아 돼지 로스 스테이크

**200 g** **1,680 円**  
(税込 1,848 円)

ステーキはスープ&サラダ&ライスパー付き。/単品ガーリックライス200円(税込220円) 単品トースト200円(220円)



## ● チーズバーガーサンド

Cheese Hamburger Sandwich

起司漢堡排三明治 치즈햄버거

チーズも野菜もたっぷりボリュームアップした、食べ応えあるジューシーなチーズバーガーです。昔ながらの長方形スタイルのパンを使用!!

**780 円** (税込 858 円)

## ● ハンバーガーサンド

Hamburger Sandwich

漢堡排三明治 햄버거 샌드위치

**650 円** (税込 715 円)



## タコス

Tacos

玉米餅 타코

手作りの生地、タコスミートを使用した  
タコスは少し甘辛な、自家製メキシカンソースを  
かけてお召し上がりください♪。

**2piece** **450 円** (税込 495 円) **4piece** **800 円** (税込 880 円)



## タコライス

Taco Rice

沖縄式墨西哥肉醬飯 오키나와 풍 멕시코 블로 네즈 라이스

手作りのタコスミートや新鮮なレタス・トマトを  
ご飯の上に盛り付けた沖縄のソウルフード♪

お好みで甘辛な自家製メキシカンソースをかけて  
旨み UP♪

※スープ付き

**780 円**  
(税込 858 円)



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 성게 소스

## ロブスター

Spiny Lobster 奶油火烤龍蝦

크림 오븐 구이 랍스터

チーズ焼きかうニソース焼きより

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





## お子様カレー

Kids Curry And Deep Fried Prawns  
兒童咖喱飯 어린이카레

お子様向けに甘めの味付けで提供しています。

※ご注文は小学6年生まで  
【ドリンクバー付き】

**600 円**  
(税込 660 円)



## オニオンリング & ポテトフライ

Onion Ring & Potato  
洋蔥圈 & 炸薯條 양파 링 & 감자 튀김

リング状の玉ねぎフライとポテトを  
コンボした一品♪

**800 円**  
(税込 880 円)



## プレーンピザ

Plain Pizza  
原味披薩 일반 피자

4種類のこだわりチーズを使用したプレーンピザは  
家族やお友達とシェアするのもよし♪

**850 円**  
(税込 935 円)



## エビフライ 4尾

Deep Fried Prawns

炸蝦 새우 튀김

プリプリのエビ4尾のプレート♪

**1,050 円**

(税込 1,155 円)



## ビーフカレー

Beef Curry & Rice

牛肉排咖喱飯 비프 카레라이스

88 オリジナルレシピで作る昔ながらの  
黄色いカレーライスはボリューム満点です！

**1,000 円**

(税込 1,100 円)



## 焼肉ランチ

Yakiniku Plate

烤肉午餐 불고기런치

スライス肉と玉ねぎ、ピーマンをにんにく  
じょうゆで味つけ!! ご飯が進むこと  
間違いなし♪

※スープ・サラダ付き。

**1,650 円**

(税込 1,815 円)



# STEAKHOUSE 88<sup>®</sup>

## 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"

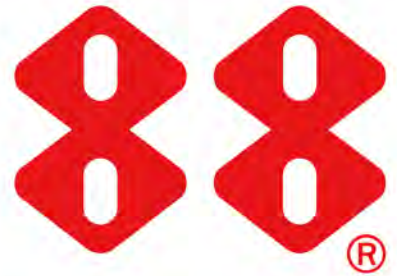
### 今明かされる“88”のルーツ



▲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。日本のディ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、当時沖繩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

この沖繩にも、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であること、起の良い数字であることから、「CLUB 88 (クラブエイリーエイ)」と名づけたのがはじまりだ。

米軍統治とは琉球列島米国民政府による統治



▲1970年代の沖繩・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 ANNE X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88Jr. 松山開店
- 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88Jr. 浦添パルコシティ店開店
- 2020年(令和2年) ステーキハウス88Jr. 真嘉比店開店
- ステータイニング88Jr. イオン那覇店開店
- ステータイニング88Jr. マックスバリュ安謝店開店
- ステータイニング88Jr. 美里店開店
- ステータイニング88Jr. イオン南風原店開店
- 2021年(令和3年) ハンバーグステーキ88Jr. 浦添パークレーズコート店
- ステータイニング88Jr. 読谷店開店
- ステータイニング88Jr. 伊オンモールライカム店開店
- ステータイニング88Jr. イオンモール筑紫野店開店
- 2022年(令和4年) ステーキハウス88Jr. サンブラザ系満店開店
- ステータイニング88Jr. 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年の沖繩返還直前に廃止されるまで19年使用された。