

ステーキハウス STEAKHOUSE 88

松尾店



Since 1978 ステーキハウス 88

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。

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

◆ 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 ◆

- ・甕仕込み 700 円 (税込 770 円)
Kamezikomi
- ・請福 600 円 (税込 660 円)
Seifuku

◆ ハイボール ◆

- ・ハイボール (ブラックニッカリッチブレンド) 600 円 (税込 660 円)
Whisky with soda

◆ サワー ◆

- ・プレーンサワー 600 円 (税込 660 円)
Plane sour
- ・レモンサワー 600 円 (税込 660 円)
Lemon sour
- ・コーラサワー 600 円 (税込 660 円)
Cola sour
- ・ジンジャーサワー 600 円 (税込 660 円)
Ginger sour

◆ グラスワイン ◆

- ・グラスワイン (赤 / 白) 600 円 (税込 660 円)
Glass of wine (Red / White)
- ・スパークリングワイン (赤 / 白) 600 円 (税込 660 円)
Sparkling wine (Red / White)

◆ 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
- ・ジンジャーエール Ginger Ale
- ・アイスティー Iced Black Tea
- ・ウーロン茶 Iced Oolong Tea
- ・アイスコーヒー Iced Coffee

◆ ソフトドリンク (Hot) ◆ 各 600 円 (税込 660 円)

- ・ホットティー Hot Black Tea
- ・ホットコーヒー Hot Coffee
- ・琉球薬膳茶 Ryukyu Medicine Tea



写真はイメージです。

- ・ハイボール
(ブラックニッカリッチブレンド)
Whisky with Soda

600 円 (税込 660 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 안심스테이크

一頭の牛から3%しか取れない稀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)

400g

6,700 円

(税込 7,370 円)

オススメの焼き方

ミディアムレア



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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Prime Tenderloin Steak



特上テンドーロインステーキ

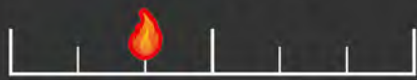
Prime Tenderloin Steak 特級嫩腰牛排 특상 안심스테이크

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)

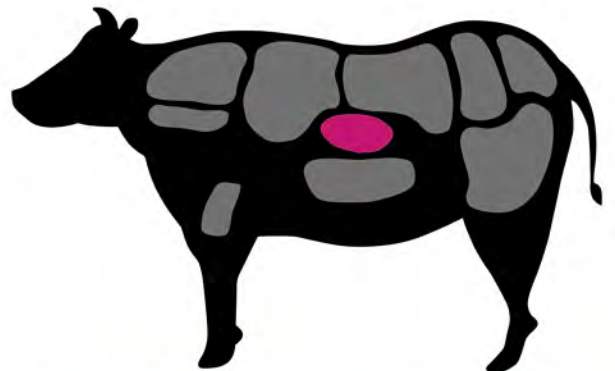
おすすめの焼き方

ミディアムレア



VR M VWD

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含稅 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크 에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

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。
All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).
牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。
스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Garlic Steak



ニンニク警報
発令中!

※写真は200gのイメージです※

スタミナステーキ

Garlic Lean Meat Steak 大蒜牛排 마늘 스테이크

たっぷりのにんにくを使用したスタミナステーキは
パンチの効いた味わいで赤身本来の旨みも楽しめます!

150 g **2,300 円**
(税込 2,530 円)

200 g **2,850 円**
(税込 3,135 円)

300 g **3,900 円**
(税込 4,290 円)

400 g **4,980 円**
(税込 5,478 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。
All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).
牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。
스테이크 에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Sirloin Steak



特上サーロインステーキ

Prime Sirloin Steak 特級沙朗牛排 프라임 등심 스테이크

お肉の王様のサーロインステーキは柔らかくジューシーな肉質が特徴！脂身はほどよく甘く、しっかりとした味わいが特徴です。

230 g

3,380 円

(税込 3,718 円)

おすすめの焼き方

ミディアム



VR

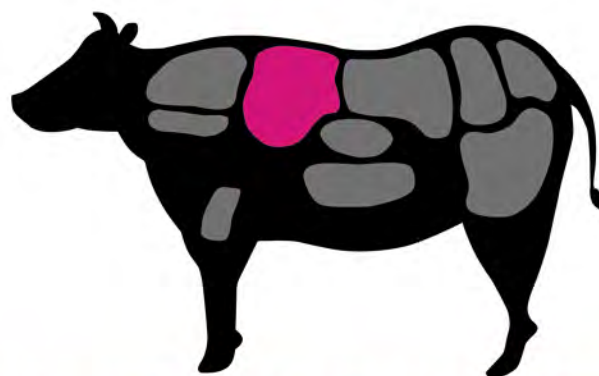
M

VWD

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Prime New York Strip Steak

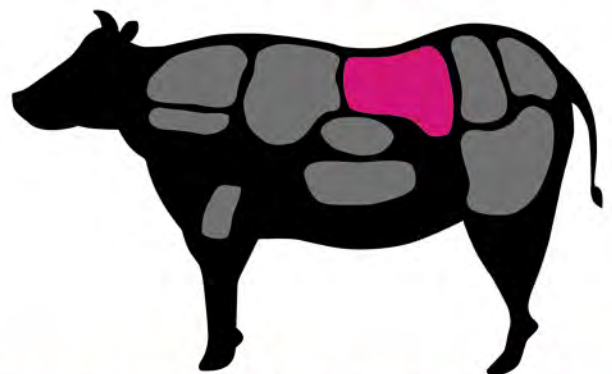
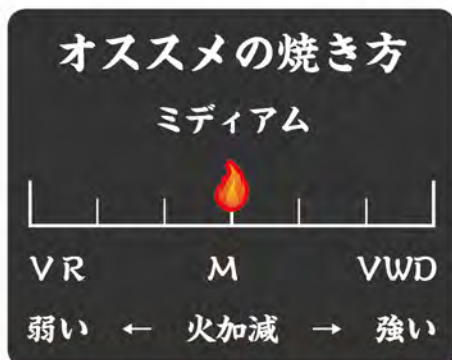


特上ニューヨークステーキ

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

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。

230 g **3,380 円**
(税込 3,718 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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含稅 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Misuji Steak

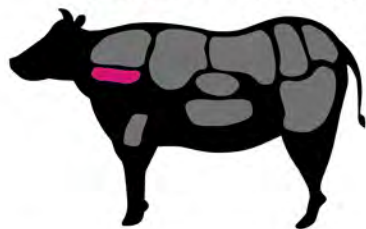


※写真は 200 g のイメージです※

US 産ミスジステーキ

Misuji Steak 三筋牛排 미스지 스테이크

焼き肉では定番のミスジをステーキにしました。お肉の中央部分にある一本線のようなスジが特徴のミスジは、旨味ある綺麗な発色の赤身部分とプリッとした食感が楽しめるステーキです。



200 g

2,850 円
(税込 3,135 円)

400 g

5,500 円
(税込 6,050 円)

オススメの焼き方

ミディアム



VR M VWD

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Maiebi&Lean Meat Steak



マイエビ2尾 & 88特選赤身ステーキ

Maiebi&Lean Meat Steak 大蒜蝦&牛排

新メニューの88特選赤身ステーキとマイエビ2尾の
コンボメニュー。

200g **3,980円**
(税込 4,378円)

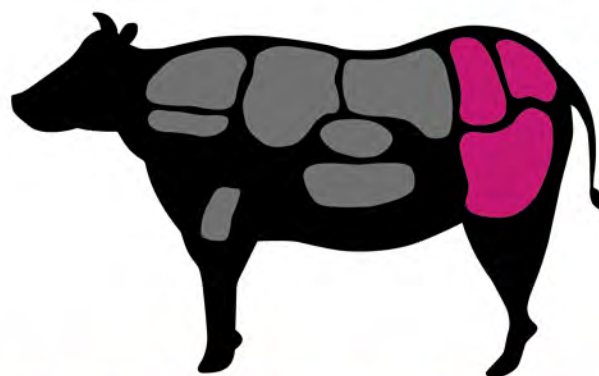
おすすめの焼き方

ミディアム



VR M VWD

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Hamburger Steak



牛肉 100%ハンバーグステーキ

Hamburger Steak 漢堡牛排 햄버그 스테이크

88グループ自家製の旨味あふ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)

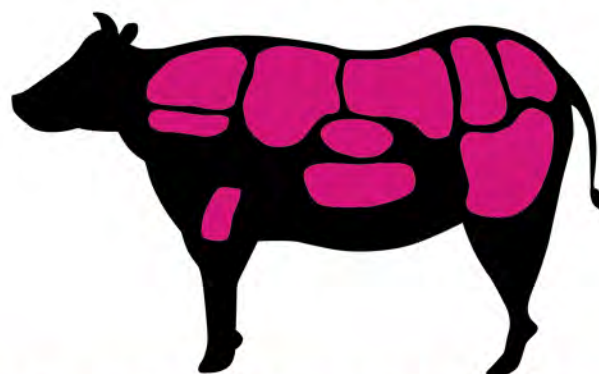
オススメの焼き方

焼き加減は指定出来ません。



VR M VWD

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.



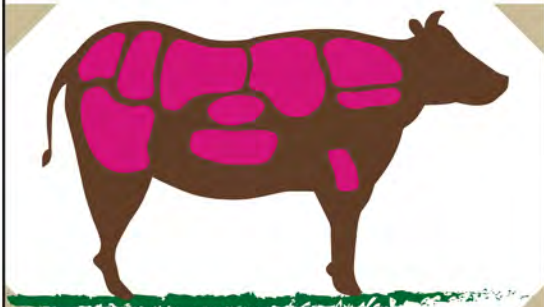
石垣牛和風ハンバーグ

Isigaki-gyu Beef Japanese style Hamburger Steak 石垣牛 日式漢堡牛排

이시가키 소 일본식 햄버거 스테이크

当店の酸味が効いた特製シークワーサードレッシングで
お召し上がりください

焼き方は指定できません



You cannot specify the
degree of doneness.

¥2,500 (税込¥2,750)

セットにはスープ・サラダ・ライスorパン
+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。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요

200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。

写真はイメージです

Deep Fried Prawns & Hamburger Steak



Deep Fried Prawns & Lean Meat Steak



Hamburger Steak & Lean Meat Steak



エビフライ & ハンバーグ

炸蝦&漢堡牛排 새우 튀김 & 햄버그 스테이크
Deep Fried Prawns & Hamburger Steak

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
に大人気♪



1,700 円
(税込 1,870 円)

エビフライ 2尾 & 88 特選赤身ステーキ 150 g

炸蝦&瘦肉牛排 새우 튀김 & 붉은 고기 스테이크
Deep Fried Prawns & Lean Meat Steak

手仕込みのエビフライ2尾と88特選
赤身ステーキのコンボは、満足いく
こと間違いなし♪



2,500 円
(税込 2,750 円)

ハンバーグ & 88 特選赤身ステーキ 150 g

漢堡牛排&瘦肉牛排 햄버그 스테이크 & 붉은 고기 스테이크
Hamburger Steak & Lean Meat Steak

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)

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크 에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

Chicken Steak



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)

Chopped Steak



※写真は 200 g 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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含稅 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크 에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.



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 쿠운 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

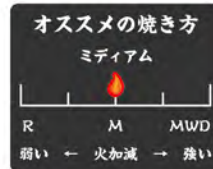
ロブスターとステーキのコンボはボリューム満点!

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 or 海膽醬 쿠운 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

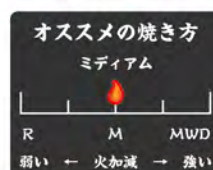
ロブスター一尾をまるごと使用した贅沢な一品!

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。

All steak are accompanied by soup, salad and rice (or toast). You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

牛排附有湯、沙拉、白飯或吐司。加 200 日圓 (含税 220 日圓) 即可換成大蒜飯。

스테이크 에는 스프, 샐러드, 라이스 or 토스트가 포함됩니다. 200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

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 300 g ~ 350 g になります。ロブスター半身は 150 g ~ 175 g になります。

写真はイメージです



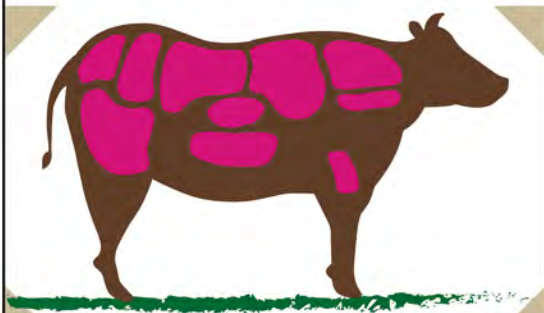
石垣牛焼肉ランチ

Isigaki-gyu Beef Yakiniku Plate 石垣牛烤肉午餐

이시가키 소불고기 런치

自慢の石垣牛スライス肉と様々な野菜を
シェフお手製のソースで味付けた一品！

焼き方は指定できません



You cannot specify the
degree of doneness.

¥2,300 (税込¥2,530)

セットにはスープ・サラダ
+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。

Set includes soup and salad

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프와 샐러드가 포함되어 있습니다

200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯和沙拉

加200日圓 (含稅220日圓) 即可換成大蒜飯。

写真はイメージです



石垣牛カレー

Isigaki-gyu Beef Curry&Rice

大きな石垣牛のお肉がごろごろ
入った少しスパイシーなカレー。

1,850 円
(税込 2,035 円)



石垣牛炙りユッケ

Isigaki-gyu Broiled Yukhoe

石垣牛の炙りユッケをふんだんに
使用した一品。

100 g ￥1,800 (税込 ￥1,980) **50 g ￥1,000** (税込 ￥1,100)



スパゲティ

spaghetti

松尾店限定のスパゲティは
本格的な味わい！

1,100 円
(税込 1,210 円)



シーザーサラダ

Caesar salad

新鮮な野菜とシェフオリジナル
シーザードレッシングは相性抜群。

1,000 円
(税込 1,100 円)



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、
お子様にも人気なメニュー！！

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 兒童咖喱飯

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)

FULL BOTTLE WINE

フルボトルワイン



コルヴィーナ・アルファ・ゼータ

Alpha Zeta 'Corvina

生産国:イタリア タイプ:赤ワイン ライトボディ・プラス750ml

Full Bottle

・イタリア北部で作る軽やかな赤ワイン、ラズベリーやブルーベリーの香りが
あり渋みは少なくまろやかで、飲みやすい、パスタとの相性もよく気軽に
楽しめるワイン。

¥3,700 (税込¥4,070)



コート・デュ・ローヌ VVダンデゾン

Cotes Du Rhone Vieilles Vignes Domaine D'andezon

生産国:フランス タイプ:赤ワイン ミディアムボディ・プラス750ml

Full Bottle

・南フランスの、力強く、エレガントな赤ワイン、濾過しない醸造により、
シラー種のコクと旨味が楽しめます。ステーキやハンバーグとよく合います。

¥6,500 (税込¥7,150)



トレス・パラシオス・メルロー・ファミリービンテージ

Vina Tres Palacios Merlot Family Vintage

生産国:チリ/マイポ ヴァレー タイプ:赤ワイン フルボディ・プラス750ml

Full Bottle

・ベリー類やスグリなど皮の黒い果実のアロマの中に、黒胡椒やクローヴの
スパイシーな要素やコーヒーやモカの香りが、豊かな果実味とバランスよく
混ざり合っています。

¥6,800 (税込¥7,480)



1924バーボン・エイジド・D・ブラック・カベルネ・ソーヴィニヨン

1924 Bourbon Aged D. Black Cabernet Sauvignon

生産国:アメリカ タイプ:赤ワイン フルボディ・プラス750ml

Full Bottle

・1924年よりブドウ畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代に造られた
ワインへのオマージュシリーズ。バーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚な
カベルネ・ソーヴィニヨンです。

¥7,700 (税込¥8,470)

SYOTYU

焼酎

グラス (Glass) / 一合 (180 ml) / ボトル (Bottle)

富乃宝山 (芋) 産地 鹿児島

Tominohouzan

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥ 650 (税込 ¥ 715)	¥ 1,300 (税込 ¥ 1,430)	¥ 4,500 (税込 ¥ 4,950)

赤兎馬 (芋) 産地 鹿児島

Sekitoba

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥ 750 (税込 ¥ 825)	¥ 1,450 (税込 ¥ 1,595)	¥ 5,300 (税込 ¥ 5,830)

一粒の麦 (麦) 産地 鹿児島

Hitostubunomugi

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥ 450 (税込 ¥ 495)	¥ 850 (税込 ¥ 935)	¥ 3,000 (税込 ¥ 3,300)

黒さそり (麦) 産地 鹿児島

Kurosasori

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥ 600 (税込 ¥ 660)	¥ 1,200 (税込 ¥ 1,320)	¥ 4,300 (税込 ¥ 4,730)

JAPANESE WHISKY

日本酒

シングル (Single) / ダブル (Double)

知多

Tita Single Grain

シングル (Single)	ダブル (Double)
¥ 1,100 (税込 ¥ 1,210)	¥ 2,000 (税込 ¥ 2,200)

メーカーの生産量や在庫状況により、ご用意できない場合がございます。
大変ご迷惑をお掛け致しますが、ご理解のほどよろしくお願い致します。

JAPANESE RICE WINE `SAKE`

日本酒

くどき上手

超辛口ばくれん -BAKUREN super-dry- (180 mℓ)

産地 山形県 原材料 山田錦 純米大吟醸 ￥1,000 (税込¥1,100)

ほのかに香る吟醸香、すっきりとしながらも熟成された深みのある余韻が特徴

超辛口吟醸の極みを目指して仕込まれたお酒です。

瀬祭 -DASSAI- (180 mℓ)

産地 山口県 原材料 山田錦 純米大吟醸 ￥1,800 (税込¥1,980)

辛口の日本酒とは異なり、フルーティーで若干の甘味を感じる味わい

日本酒を飲み慣れていない方にも、おすすめできる一杯です。

久保田 千寿 -KUBOTA senjyu- (300 mℓ)

産地 新潟県 原材料 五百万石 純米吟醸 ￥1,800 (税込¥1,980)

淡麗辛口で雑味が少なく、まろやかさを感じさせる味わい

食事に合う一杯で、食事もお酒も楽しみたい方におすすめです。



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



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

88という名前の由来

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



▲ロサンゼルスにもあった CLUB88 (1970年頃)



▲1970年代の沖縄・CLUB 88

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

沿革 the history

- 1955年(昭和30年) Aサインバー「CLUB88」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) スターキハウス88辻本店開店
- 2003年(平成15年) スターキハウス88国際通り店開店
- 2009年(平成21年) スターキハウス88国際通り店ANNEX開店
- 2013年(平成25年) スターキハウス88美ら海店開店
- スターキダイニング88松尾店開店
- 2016年(平成28年) スターキハウス88国際通り西口店開店
- スターキハウス88Jr. 松山開店
- 2018年(平成30年) スターキハウス88北谷店開店
- 2019年(平成31年/令和元年) スターキハウス88那覇空港店開店
- スターキハウス88恩納店開店
- スターキハウス88Jr. 浦添パルコシティ店開店
- 2020年(令和2年) スターキハウス88Jr. 真嘉比店開店
- スターキハウス88Jr. イオン那覇店開店
- スターキハウス88Jr. マックスバリュ安謝店開店
- スターキハウス88Jr. 美里店開店
- スターキハウス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
- スターキハウス88Jr. 読谷店開店
- スターキハウス88Jr. イオンモールライカム店開店
- スターキハウス88イオンモール筑紫野店開店
- 2022年(令和4年) スターキハウス88Jr. サンアラザ糸満店開店
- スターキハウス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年の沖縄返還直前に廃止されるまで19年使用された。