

琉球料理と琉球舞踊



Touch a heart with a heart.



Touch a heart with a heart.

Our ancestors at the time of the Ryukyuan Kingdom were known for their splendid hospitality towards guests while taking great pride in valuing courtesy. They stood as a bridge connecting the cultures and hearts of neighboring countries.



伝統に 観る 芸術



②四つ竹

③獅子舞

④空手舞踊



王朝の美意識を継ぐ、
生粋の琉球の舞いを愛でる贅沢。
四つ竹久米店ならではの高尚な趣き。

■営業時間／11:00～22:00

■琉球舞踊開演時間

1階 シアター席／19:30～

2階 個室／19:00～

※ 5曲30分程／その他リクエストに応じます。

①寿の舞

「祝儀の舞」として親しまれている創作舞踊です。時に華やかに独創的な舞踊を繰り広げます。

②四つ竹

花笠をかぶった踊り手が、四つ竹を打ち鳴らし躍る、古典女踊りの名作です。

③空手舞踊

琉球王朝時代から受け継がれる空手や武術で、その型を取り入れた琉球舞踊です。

④上り口説

「上り口説 むぶいくどうち」の「上り むぶい」とは、琉球王府の使節が薩摩へ公務に出向く旅程(りよてい)を指し、演目は首里を出発して薩摩の山川港(やまがわこう)に入港するまでの様子を描いています。

⑤日傘

「日傘おどり」は、恋する乙女の素朴な美しさ、色香が伝わる踊りです。暑い夏にも涼やかに風を通す上布を沖縄独特の帯をしめない着付け(内側に巻いた紐に着物を差し込むだけのうしんち一姿)で踊ります。

⑥加那ヨ一天川

花染手巾(ハナズミティサジ)や紫の長巾(ナガサージ)などの小道具を使い、水辺で自由奔放に恋する男女の様子を表現する打ち組み踊り(雑踊り)で、リアルな恋が描かれています。随所に技巧に富む自由奔放な振りがみられる伊良波尹吉の創作舞踊です。

⑦前の浜

前の浜とは、那覇港北岸にあった風光明媚な所で、対岸までの渡し船の風情や、飛び交う浜千鳥を称えた二才踊り若者のりりしい姿が力強く表現されていて、手踊りの二才踊りとして代表的な舞踊です。

⑧獅子舞

旧暦の八月十五夜に各地域で豊年祭の第一番目の演目として演じられています。守り神の象徴とされる獅子は、座を清め邪氣を払い幸福を招くと言われており、手に獅子頭を持ち勇壮活発に踊ります。

⑨大漁節

旧暦の八月十五夜に各地域で豊年祭の第一番目の演目として演じられています。守り神の象徴とされる獅子は、座を清め邪氣を払い幸福を招くと言われており、手に獅子頭を持ち勇壮活発に踊ります。

⑩太鼓ばやし

太陽のようなおおらかさ、明るさを太鼓の響きにのせて舞う創作舞踊です。沖縄の空手の基本も織り込みながら、流れるような楽しい振り付けです。黒島の島の遊びのようすを朗らかに歌った舞踊曲で、口説の早弾きでスピード感もあり、ユーモラスさも盛り込んだ踊りは見ごたえがあります。

⑪黒島口説

黒島では奉納舞踊で御嶽に向かって演じられています。八重山諸島黒島の風景や、人々の生活の様子、庶民の明るさやたくましさを表現した創作舞踊です。踊り手によるハツラツとしたハヤシ言葉が各一節一節に入って、舞台を盛り上げます。

雅やかな宫廷料理と滋養の郷土食で華やかに。



ひるぎ

17品 ¥12,000

[税込¥13,200]

- 東道盆(前菜9品)
- ロブスター
- 県産豚しゃぶしゃぶ
- 野菜盛り(しゃぶ)
- らふてー
- てびち
- いらぶー汁
- 刺身盛り合わせ
- クーブイリチー
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- 豆腐よう
- ミミガー
- 菜飯
- あんだんす
- お漬物
- デザート

琉球料理コース

伝承する医食同源の教えを昇華させた健康美食。



いじゅ ¥8,000
[税込¥8,800]

- ロブスター
- らふてー
- てびち
- 季節のチャンブルー
- 鮮魚の酢味噌和え
- はんちゅみ
- みぬだる
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- 豆腐よう
- ミミガー
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

かせかけ 13品 ¥4,000

[税込¥4,400]

- らふてー
- きびなご天ぷら
- クーブイリチー
- ソーメンチャンブルー
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- 豆腐よう
- ミミガー
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

あだん 13品 ¥5,000

[税込¥5,500]

- らふてー
- てびち
- ぐるくん
- クーブイリチー
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- 豆腐よう
- ミミガー
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

でいご 14品 ¥6,000

[税込¥6,600]

- ミーバイの煮つけ
- らふてー
- てびち
- 季節のチャンブルー
- クーブイリチー
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- 豆腐よう
- ミミガー
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

ふくぎ

16品 ¥10,000

[税込¥11,000]

- 東道盆(前菜9品)
- ロブスター
- 県産豚ステーキ
- らふてー
- てびち
- 刺身盛り合わせ
- クーブイリチー
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- 豆腐よう
- ミミガー
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

琉球王朝時代より連綿と継がれてきた「おもてなしの心」。「四つ竹」では、それを体現した豪華絢爛な膳の数々をお楽しみいただけます。八角の贊沢な「東道盆(トウンダーブン)」をはじめ、祝宴の席に欠かせない、「いなむどうち」や「くーぶいりちー」、中国渡来の影響を受けた「豚」や「豆腐」の料理など、宫廷料理の粹と威儀を証明する美味の数々をご賞味ください。

トウンダーブン 東道盆

晴れの日にふさわしく
料亭四つ竹の雅な贈り物



信義に厚く、儀礼と歓待の心を重んじる琉球王朝が、外來(ことに中国・日本)の客人をもてなす際や祝事の際に膳盆として振舞ったのが由緒正しき「東道盆(トウンダーブン)」です。朱に塗られた美しい琉球漆器に、昆布巻や花イカ、天麩羅などを整然と盛り付け、見る者に琉球王朝の威儀と美意識をアピールしました。今もなお宮廷料理の粹として知られ、琉球王朝が誇る栄華の証として伝えられています。

県産ブランド 豚しゃぶしゃぶコース

沖縄が誇る新たな美味、県産ブランド豚肉を使用。



13品 ¥5,000

[税込¥5,500]

くば

- 県産豚しゃぶしゃぶ
- 野菜盛り(しゃぶ)
- 沖縄そば
- ぐるくん
- 県産豚餃子
- 県産豚ソーセージ
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

がじゅまる

- 県産豚しゃぶしゃぶ
- 野菜盛り(しゃぶ)
- 沖縄そば
- ロブスター
- 県産豚餃子
- 県産豚ソーセージ
- 鮮魚の酢味噌和え
- もずく酢
- じーまーみ豆腐
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

海鮮コース

沖縄の海の幸、大地の恵みでつづる豊潤な膳。



13品 ¥5,000

[税込¥5,500]

ぬちばな

- 海鮮盛り合わせ
- 野菜盛り(鍋)
- 沖縄そば
- ぐるくん
- らふてー
- もずく酢
- 豆腐よう
- きびなご南蛮
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

ゆうな

- ロブスター
- 海鮮盛り合わせ
- 野菜盛り(鍋)
- 沖縄そば
- 刺身盛り合わせ
- らふてー
- もずく酢
- 豆腐よう
- きびなご南蛮
- じゅうしい
- お吸い物
- あんだんす
- お漬物
- デザート

※写真はイメージです。盛り付け・器など異なる場合があります。※季節により、料理内容を変更する場合があります。

四つ竹の祝宴メニュー

《 生年祝(トウシビー) 》 《 両家顔合わせ 》 《 結 納 》 等



和食コース 慶 12品

¥8,000

[税込¥8,800]

- 松花堂(前菜4品) ●刺身盛り合わせ ●天ぶら盛り合わせ
- ミーバイのソテー森のきのこソース ●らふでー
- ロブスター ●和牛サイコロ ●季節の吸い物
- 茶碗蒸し ●じゅうしいor赤飯 ●お漬物 ●デザート
- 天ぶら盛り合わせ
- ミーバイのソテー森のきのこソース ●らふでー
- ロブスター ●和牛サイコロ ●季節の吸い物
- 茶碗蒸し ●じゅうしいor赤飯 ●お漬物 ●デザート
- 季節の吸い物 ●デザート

優 12品 ¥ 7,000 [税込¥7,700]

華 11品 ¥ 6,000 [税込¥6,600]

- 松花堂(前菜4品) ●刺身盛り合わせ
- 天ぶら盛り合わせ
- ミーバイのソテー森のきのこソース ●らふでー
- ロブスター ●和牛サイコロ ●季節の吸い物
- 茶碗蒸し ●じゅうしいor赤飯 ●お漬物
- 季節の吸い物 ●デザート

- 松花堂(前菜4品) ●刺身盛り合わせ
- 天ぶら盛り合わせ
- ミーバイのソテー森のきのこソース ●らふでー
- ロブスター ●茶碗蒸し ●じゅうしいor赤飯
- お漬物 ●季節のお吸い物 ●デザート



琉球コース かぎやで風 12品

¥8,000

[税込¥8,800]

- 東道盆 ●松花堂(前菜4品) ●刺身盛り合わせ
- ミーバイバター焼きおろしソース ●らふでー
- ロブスター ●和牛サイコロ ●茶碗蒸し
- じゅうしいor赤飯 ●お漬物 ●いなむどうち
- デザート

しゅどうん 12品 ¥ 7,000 [税込¥7,700]

やなぎ 11品 ¥ 6,000 [税込¥6,600]

- 東道盆 ●松花堂(前菜4品) ●刺身盛り合わせ
- ミーバイバター焼きおろしソース
- らふでー ●ロブスター ●県産豚しゃぶしゃぶ
- 茶碗蒸し ●じゅうしいor赤飯 ●お漬物
- いなむどうち ●デザート

- 松花堂(前菜4品) ●刺身盛り合わせ
- ミーバイバター焼きおろしソース ●らふでー
- ロブスター ●茶碗蒸し ●じゅうしいor赤飯
- お漬物 ●いなむどうち
- デザート

※季節により料理が変更されることがあります。事前にご確認いただけますようお願いいたします。

昼食メニュー



くば 13品

¥2,000 [税込¥2,200]

- ミニガーランド ●もずく酢 ●じーまーみ豆腐
- パパイヤサラダ ●きびなご ●煮物(らふでー他)
- ちゃんぶるー ●クープリーチー ●じゅうしい
- 沖縄そば ●あんだんす ●お漬物 ●デザート

※写真はイメージです

- スペシャルA 14品 / ¥ 2,500 [税込¥2,750]
- スペシャルB 15品 / ¥ 3,000 [税込¥3,300]
- スペシャルC 17品 / ¥ 3,500 [税込¥3,850]

※昼食時舞踊はオプション扱いとなり、5曲(30分程度)別途料金32,000円(税込)が発生します。
予めご了承下さい。10名様からの適応となります。(前日までに要予約)
※沖縄そばを中心としたセットメニューになります。

お子様メニュー

■お子様Aセット … ¥ 1,000 [税込¥1,100]



■お子様Bセット … ¥ 2,000 [税込¥2,200]

■お子様Cセット … ¥ 3,000 [税込¥3,300]

飲み放題プラン《120分》

¥2,000 [税込¥2,200] 3種

- ・泡盛
- ・ソフトドリンク各種
- ・オリオンビール(お一人様1本限り)

¥2,500 [税込¥2,750] 5種

- ・オリオンビール
- ・泡盛
- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・ソフトドリンク各種

※写真はイメージです

琉球料理



豆腐よう

豆腐を原料にこじらし、泡盛などで自然醸酵させた極上の珍味。



てびち

豚足を柔らかく煮付けたもので、コラーゲンが多く含まれている。



ミミガー

豚の耳の皮を茹でたり蒸したりして、ポン酢や酢味噌で和えたもの。



じゅうしい

炊き込みごはんに似た沖縄の伝統料理。祝い事に欠かせない一品。



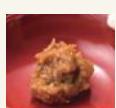
らふでー

皮付きの三枚肉またはヒサガーオモロ肉を泡盛や醤油で甘辛く煮込んだもの。



ぐるくん

沖縄県魚でもある白身魚のゲルクーンを豪快に姿揚げにしたもの。



あんだんす

みそに豚肉を加え煮込んだ味付けみそ。



クープリーチー

昆布に豚だしを使用し炒め煮にした、沖縄長寿料理のひとつ。



じーまーみ豆腐

じーまーみ(落花生)の絞り汁に芋くずを加えて固めたもの。



みぬだる

豚肉に黒胡麻をまぶして蒸した伝統的な宮廷料理。



びらがらまち

沖縄独自の蒲鉾を茹でた葱(びら)で巻いた和え物。



いらぶー汁

燻製したエラブウミヘビの汁物。王朝時代最高級の薬膳料理。

選べる「結婚式2次会・同窓会等に使えるパーティープラン

- パーティ設備完備
- ご利用人数30名～70名
- 各種特典もございます。



お一人様 ¥ 3,000 [税込¥3,300]

《料理》スナックと乾き物盛り合わせ

《ドリンク》●ビール ●ハイボール ●ワイン(赤・白) ●焼酎 ●泡盛

●カクテル各種 ●ソフトドリンク各種



お一人様 ¥ 3,500 [税込¥3,850]

《料理》ピッフェ料理 ●ミートソースパスタ ●フレッシュサラダ

●鮮魚のカルバッチョ ●らふでーのとろとろ煮 ●ぐるくんのあんかけ

《ドリンク》●ビール ●ハイボール ●ワイン(赤・白) ●焼酎 ●泡盛

●カクテル各種 ●ソフトドリンク各種



お一人様 ¥ 4,000 [税込¥4,400]

《料理》ピッフェ料理 ●ミートソースパスタ ●フレッシュサラダ

●鮮魚のカルバッチョ ●らふでーのとろとろ煮 ●ぐるくんのあんかけ

《ドリンク》●ビール ●ハイボール ●ワイン(赤・白) ●焼酎 ●泡盛

●カクテル各種 ●ソフトドリンク各種

《特典》県内リゾートホテル宿泊券&レストランチケット券 進呈

幸溢れる二人の門出を
琉球料理と舞踊で祝う。



「温故知新」を感じる、琉球ウェディングスタイル
琉球結婚式

うちな～ぬ
ちむぐくる
今につなぐ…



「ちむぐくる」とは、「相手の事を深く思う心」、

「真心」。私達は沖縄の歴史や文化に誇りを持ち、心の底から相手を強く想い、温かい気持ちをつなげていきたいと考えます。

料金プラン
琉球結婚式・挙式料金

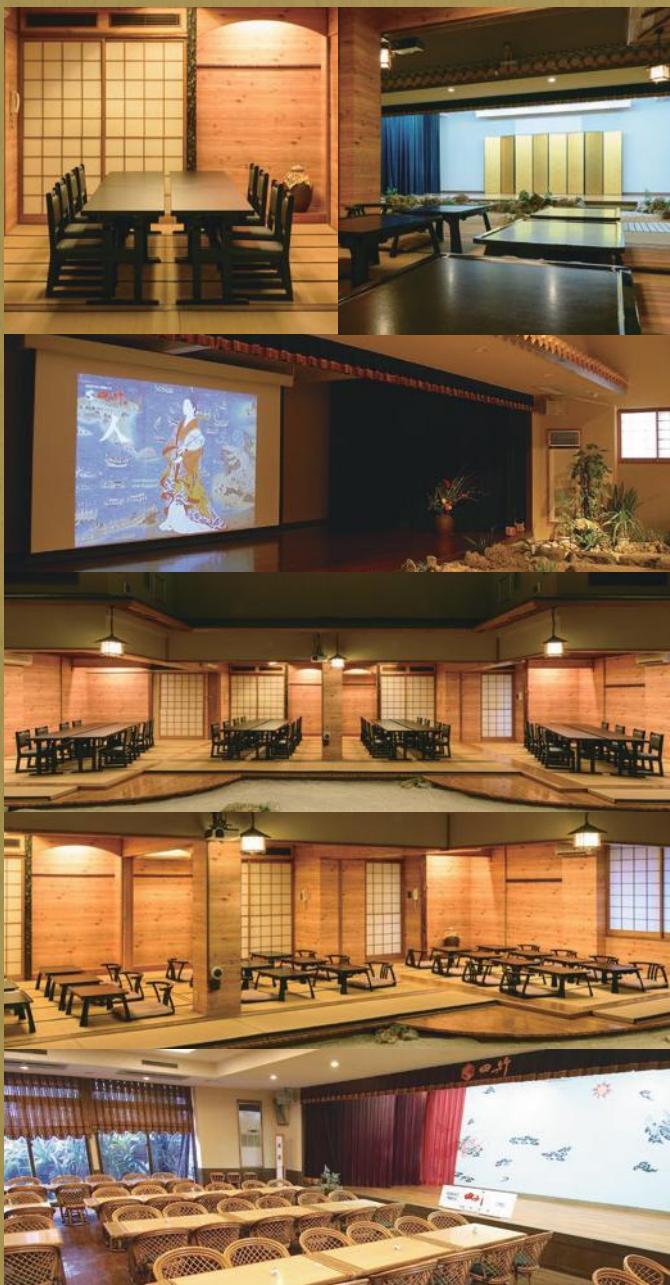
¥94,000～
[税込¥103,400～]

セットに
含まれるもの

- 司会者
- 介添え
- 古典演奏者
- 結婚証明書
- 祭壇装花
- その他備品一式



※会場使用料が別途必要です。詳細についてはお問い合わせ下さい。



琉球の粹を集め、 いにしえより伝わる 歓待の心を描き出す。

中国からの使者をはじめ国賓を迎えた歓待した要所として歴史に名を刻む那覇市久米。その由緒ある地に構えた四つ竹久米店は、今も琉球おもてなしの心が生きる邸。宮廷で生まれた高貴な味を真っすぐに継承し、宴の華となる琉球舞踊は正統にて本格、宴の悦を堪能しながらも王朝文化の真髄にふれる場でもあります。お迎えする設えも余情にあふれた屋敷造り。個室で成す二階は沖縄の海に見立てた石庭が広がり、華美をそぎ落とした清新な空気が舞台やお料理をより一層優美に引き立てています。過ごすほどに古琉球へと遡る幽玄な時をお楽しみください。

久米店会場プラン

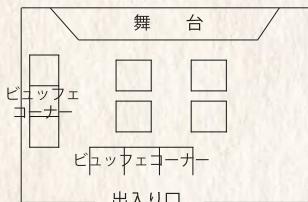
四つ竹での有意義な時間を演出するプロローグ、ウェルカム・ムービーは、沖縄の奥深い歴史・文化をダイジェストで紹介。

人数・プランによりご自由にアレンジできる会場をご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

1階 シアター席



ベーシックスタイル
(1名様～72名様)



ビュッフェスタイル
(20名様～72名様)

2階
個室

久米店2階／個室

A しゅどうんの間

1～12名様

B かせかけの間

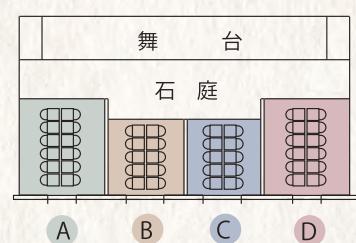
1～12名様

C ぬちばなの間

1～12名様

D はなふうの間

1～12名様



◆ 4部屋利用(貸切)

A + B + C + D

～48名様

◆ 3部屋利用

A + B + C

～36名様

◆ 2部屋利用

A + B

～24名様

B + C

～24名様

※所定の喫煙場所をご用意しております。(弊店は受動喫煙対策義務を定めた健康増進法第25条を遵守しております。)

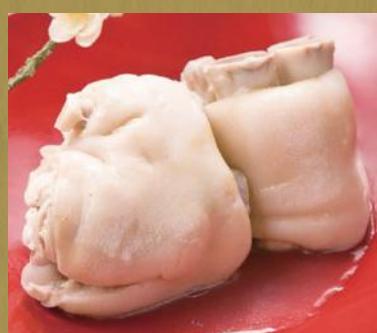
四つ竹 オンラインショップ開設

【琉球料理と琉球舞踊の四つ竹】が、
こだわりの「ラフター」と「てびち」を全国の食卓に
お届けします！
お中元、お歳暮、お祝い等にも
ご利用ください！

この度「琉球料理と琉球舞踊の四つ竹」では
オンラインショッピングをスタートしました。

はじめに、当店でもロングセラーとなっている
「らふてー」と「てびち」を食卓用にアレンジ
しました。沖縄が誇る琉球料理の生糀の一つ
である「らふてー」と「てびち」を皆様の食卓へ
届けて、より沖縄を身近に感じて欲しい！愛する
沖縄の食文化をもっと広めていきたいとの想いで
始めました。

ぜひ、この機会にご自宅でご家族と召し上
がったり、大切な方への贈り物などにもご利用
ください。



冷凍品 県産品 1パック10個入り(1,000g)
〈四つ竹〉至高の逸品 らふてー



冷凍品 県産品 1パック10個入り(1,500g)
〈四つ竹〉至高の逸品 てびち

WEB SITE >> www.yotsutake.co.jp



琉球料理と琉球舞踊 四つ竹 久米店

〒900-0033

沖縄県那覇市久米2-22-1

TEL 098-866-3333

fax 098-862-9158



年 中 無 休

要 予 約