



# 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

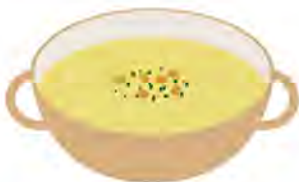
少し赤身が残ります

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.



## ◆ アルコールメニュー ◆

- ・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
- ・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
- ・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 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
- ・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
- ・ダークホース (赤) 550 円(税込 605 円)  
Dark Horse Big Red Brend
- ・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



## ハイボール

Whisky with soda

# 550 円

(税込 605 円)

### ・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

# 各 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)

## ◆ ソフトドリンク ◆ ◆ 各 380 円 (税込 418 円)

- ・コカ・コーラ  
Coca Cola
- ・カルピス  
Calpico
- ・さんぴん茶  
Iced Jasmine Tea
- ・ウーロン茶  
Iced Oolong Tea
- ・ジンジャーエール  
Ginger Ale
- ・オレンジジュース  
Orange Juice
- ・アイスティー  
Iced Black Tea
- ・ホットティー  
Hot Black Tea
- ・アイスコーヒー  
Iced Coffee
- ・ホットコーヒー  
Hot Coffee



# 定番!! 赤肉の王様



※写真は 200g のイメージです。

## テンドーロインステーキ

TenderloinSteak 嫩腰牛排 안심스테이크

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** **2,450 円**  
(税込 2,695 円)

**150g** **3,300 円**  
(税込 3,630 円)

**200g** **4,200 円**  
(税込 4,620 円)

**300g** **6,200 円**  
(税込 6,820 円)

**400g** **7,800 円**  
(税込 8,580 円)

おすすめの焼き方  
**ミディアムレア**



エビフライ  
**580円** (税込638円)



88 秘伝! にんにく薬味  
**300円** (税込330円)



わさび  
**100円** (税込110円)



目玉焼き  
**120円** (税込132円)



バター  
**150円** (税込165円)



ガーリックバター  
**500円** (税込550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 (当店イチオシ!)



※写真は 200g のイメージです。

## 88 特選赤肉ステーキ

カミノミ使用 Flap meat 側腹牛肋肉 플랩 고기

一頭の牛から 8%程度しかとれない希少な赤身肉  
ヒレ肉に負けず劣らずやわらかくおいしいお肉です。

**150g 2,800 円**  
(税込 3,080 円)

**200g 3,400 円**  
(税込 3,740 円)

**300g 4,980 円**  
(税込 5,478 円)

**400g 5,900 円**  
(税込 6,490 円)

オススメの焼き方  
**ミディアム**



エビフライ  
**580円** (税込638円)



88 秘伝! にんにく薬味  
**300円** (税込330円)



わさび  
**100円** (税込110円)



目玉焼き  
**120円** (税込132円)



バター  
**150円** (税込165円)



ガーリックバター  
**500円** (税込550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

特上テンドーロインステーキ



※写真は200gのイメージです。

## 特上テンドーロインステーキ

ヒレ肉の中でもさらに厳選された柔らかい特上部位を  
ベーコンで巻き旨みを逃さないようにしたステーキ！

100g 2,790 円

(税込3,069円)

ダブル

400g 8,800 円

(税込9,680円)

200g 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。

# STEAK 88 HOUSE

## オリジナルコンボメニュー

特上 tenderloin  
ステーキ 100g  
&  
ロブスター半身

**5,500 円**

(税込6,050円)

迷ったらコレ! 人気 No.1 の贅沢コンボ!

特上 tenderloin  
ステーキ 100g  
&

88 特選赤肉  
ステーキ 150g

キャンペーン価格

~~通常価格 5,590 円~~ → **4,980 円**

(税込6,149円)

(税込5,478円)

お肉好きにはたまらない  
“肉 × 肉” の贅沢コンボ



特上 tenderloin ステーキ 100g &  
ハンバーグステーキ 200g

やわらか tenderloin ×  
肉汁ハンバーグ、最強タッグ!

**3,980 円**

(税込4,378円)



特上 tenderloin ステーキ 100g &  
エビフライ 2尾

やわらかステーキ ×  
サクぶりエビフライの贅沢セット♪

**3,200 円**

(税込3,520円)



エビフライ

580円 (税込638円)



ガリックバタークリーム

500円 (税込550円)



88 秘伝! にんにく薬味

300円 (税込330円)



バター

150円 (税込165円)



目玉焼き

120円 (税込132円)



わさび

100円 (税込110円)

写真はイメージです。

# SPECIAL MENU

## 食べ比べメニュー

### 特上テnderロインとは..？

ヒレ肉の中でもさらに厳選された柔らかい  
特上部位をベーコンで巻き込み旨みを逃さない  
ようにしたステーキ

### カミノミとは..？

一頭の牛から8%程度しかとれない  
希少な赤身肉。ヒレ肉にも負けず  
劣らず柔らかくおいしいお肉です。

売れ筋2位

特上テnderロインステーキ 100g  
&88 特選赤肉ステーキ 150g  
(カミノミ使用)

~~通常価格~~  
5,590円

(税込6,149円)

キャンペーン価格

4,980円

(税込5,478円)

## PREMIUM SIRLOIN

こんがり焼いた脂身が絶妙！ギュッと濃縮された  
肉汁と旨味が噛めば噛むほどに溢れます

200g

特上サーロインステーキ

4,200円

(税込4,620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。



※写真は 200g のイメージです。特選赤肉ステーキ使用※

# ガーリックバターステーキ

Garlic Butter Steak 大蒜黄油牛排 마늘 버터 스테이크

88 自家製のふわふわで溶けやすいガーリックバターをたっぷりとのせました。ステーキとの相性抜群！

**150g** **3,100 円**  
(税込 3,410 円)

**200g** **3,700 円**  
(税込 4,070 円)

**300g** **5,280 円**  
(税込 5,808 円)

**400g** **6,200 円**  
(税込 6,820 円)

おすすめの焼き方  
**ミディアム**



エビフライ  
**580円** (税込638円)



88 秘伝! にんにく薬味  
**300円** (税込330円)



わさび  
**100円** (税込110円)



目玉焼き  
**120円** (税込132円)



バター  
**150円** (税込165円)



ガーリックバター  
**500円** (税込550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。



焼き方は指定出来ません

## 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♪

230g

**2,280 円**  
(税込 2,508 円)



焼き方は指定出来ません

## スタミナカットステーキ

Garic Lean Meat chopped Steak 大蒜切塊牛排 마늘 주사위스테이크

たっぷりの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！

230g

**2,480 円**  
(税込 2,728 円)



エビフライ  
**580円** (税込638円)



88 秘伝! にんにく薬味  
**300円** (税込330円)



わさび  
**100円** (税込110円)



目玉焼き  
**120円** (税込132円)



バター  
**150円** (税込165円)



ガーリックバター  
**500円** (税込550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。



## 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◎

オススメの焼き方：指定できません

**1,380 円**

(税込 1,518 円)



## 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♪

オススメの焼き方：指定できません

**1,780 円**

(税込 1,958 円)



## ハンバーグ&カットステーキ 230g

Hamburger Steak & Chopped Steak

漢堡牛排&切塊牛排 햄버그 스테이크 & 주사위스테이크

ハンバーグとカットステーキもコンボはおいしさ満点！

オススメの焼き方：指定できません

**2,980 円**

(税込 3,278 円)



エビフライ  
**580円** (税込638円)



88 秘伝! にんにく薬味  
**300円** (税込330円)



わさび  
**100円** (税込110円)



目玉焼き  
**120円** (税込132円)



バター  
**150円** (税込165円)



ガーリックバター  
**500円** (税込550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。

## 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じっくり焼き上げガーリックの香ばしさが食欲をそそります。

オススメの焼き方：指定できません

**1,300 円**  
(税込 1,430 円)



## 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。

オススメの焼き方：指定できません

**2,480 円**  
(税込 2,728 円)



## グリルチキン & カットステーキ 230g

Grilled Chicken&Chopped Steak  
烤雞&切塊牛排 치킨 스테이크&주사위스테이크

チキンとカット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！

オススメの焼き方：指定できません

**2,850 円**  
(税込 3,135 円)



エビフライ  
**580 円** (税込638円)



88 秘伝! にんにく薬味  
**300 円** (税込330円)



わさび  
**100 円** (税込110円)



目玉焼き  
**120 円** (税込132円)



バター  
**150 円** (税込165円)



ガーリックバター  
**500 円** (税込550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。

# STEAK 88 HOUSE

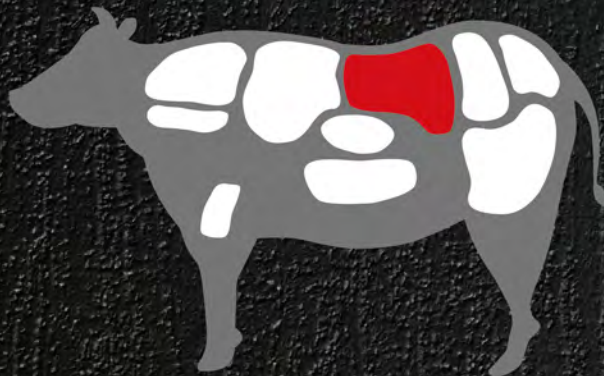


数量  
限定

## 黒毛和牛サーロインステーキ

Japanese Black Sirloin Steak 黒毛和牛沙朗牛排 흑털 일본소 채끝살 스테이크

脂身特有の甘味と適度な霜降り肉の旨味が  
調和した濃厚な風味



150 g

5,500 円

(税込 6,050 円)

全ステーキ対象で、  
ロブスターを



トッピングで  
付けると!



**通常価格よりお得!!**

全ステーキ  
メニュー

プラス  
+  
トッピング

トッピング  
ロブスターで一味違う  
豪華さを!



**88特製濃厚ウニソース焼き OR  
王道チーズ焼きからお選びください!**

**単品価格**

●ロブスター半身 3,300 円(税込 3,630 円)

ステーキにトッピング! セット価格

半身 **2,980 円**  
(税込 3,278 円)

**単品価格**

●ロブスター1尾 6,240 円(税込 6,864 円)

ステーキにトッピング! セット価格

1尾 **5,600 円**  
(税込 6,160 円)

※単品ロブスターの金額です。ステーキが含まれた金額ではございませんご了承ください



※写真は一尾のイメージです

## 単品ロブスター (半身)

Spiny Lobster 半隻奶油爐烤龍蝦 랍스터 절반

Half

半身

**3,300 円**

(税込 3,630 円)

## 単品ロブスター (一尾)

Spiny Lobster 一隻奶油爐烤龍蝦 랍스터 한 마리

Whole

一尾

**6,240 円**

(税込 6,864 円)

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。

Grilled Cheese or Sea urchin sauce 焗烤 或 海膽醬 치즈 또는 성게 소스

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。

# ポテナゲ

French fries & Chicken Nuggets 炸薯條&雞肉塊 감자튀김 & 치킨너겟

**550 円**  
(税込 605 円)



カリカリのポテトフライは  
お子様にも人気のメニュー！



# ポテトフライ

French fries 炸薯條 감자튀김

**500 円**  
(税込 550 円)

ポテトフライとナゲットのコンボは大人気  
メニュー！

# ナゲット (8 ピース)

Chicken Nuggets 雞肉塊 치킨너겟

**550 円**  
(税込 605 円)



# エビフライ 4尾

Deep Fried Prawns 炸蝦 새우 튀김

**1,050 円**  
(税込 1,155 円)



# ミックスピザ

Mix Pizza 綜合披薩 믹스피자

**1,250 円**  
(税込 1,375 円)

※直径約 20cm ピザです※



# ★☆☆STEAK88HOUSE☆☆★

## オリジナル商品

ORIGINAL PRODUCT

S1 (STEAK NO.1) ソース



**S1**  
(STEAK NO.1) ソース

これからの沖縄ステーキ文化を支えるべくS1ソースを  
**リニューアル**

イタリアン★ガーリックステーキソース



★新登場★

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!

シークワースードレッシング



「販売してほしい」お客様の声に応え商品化されました!

¥810税込

¥702税込

¥702税込

¥702税込

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 88  
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



▲1970年代の沖繩・CLUB 88

### 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、民間クラブとして営業
- 1978年(昭和53年) スターキハウス88北本店開店
- 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88美ら海店ANNEX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. マックスバリュ安瀬店開店
- 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. エ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

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。