

自然豊かな大人の隠れ家で食す 手間隙かけて作り上げた薫製料理

Enjoy carefully prepared and smoked dishes at this gem of a restaurant, tucked away in a beautiful natural setting.

ボーンズで味わえるのは、アメリカンスタイルのバーベキュー料理です。アメリカの南部や中西部を中心にした伝統的な料理で、長い時間をかけてスモークした品々を堪能できます。数ある中で、特にオススメは『BONES BBQ PLATE』です。一度食べたなら忘れられない味わいで、肉の旨味が凝縮されたお店の看板メニューです。

普段味わえない非日常の時間をお楽しみください。

Bones features traditional American-style BBQ derived mainly from the American Midwest and South. At Bones, you can enjoy a great selection of dishes that have been slow smoked. Of the many delicious items on the menu, the Bones BBQ Plate is highly recommended. This is the signature dish that promises an unforgettable and savory dining experience.

Enjoy a unique and extra special dining experience.



Bones BBQ & Steak

American-style smoked BBQ
アメリカンスモークバーベキュー ボーンズ

沖縄県うるま市石川伊波1515-32

TEL.098-965-7517

月～金曜【Mon to Fri】

Open 11:00-15:00, 17:30-22:00

土・日曜【Sat & Sun】

Open 11:00-22:00



Facebookからでもご予約可能です [Q BONES BBQ&STEAK](#)

Online reservations can be made on Facebook.
Search for "BONES B.B.Q & Steak."



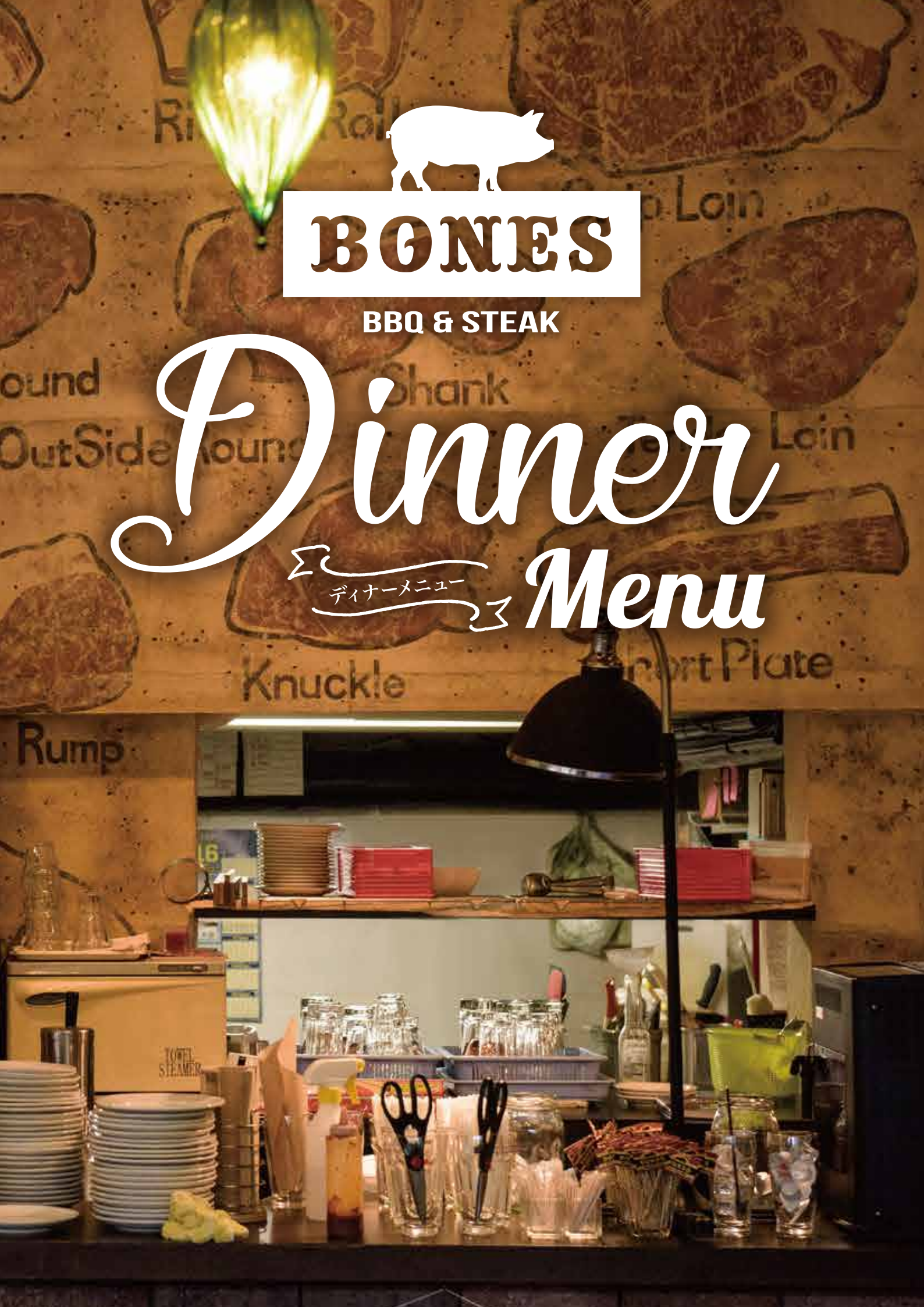


BONES

BBQ & STEAK

Dinner Menu

ダイナーメニュー





US T-BONE STEAK

U.S.Tボーンステーキ

お好みのサイズを黒板からお選びください。

¥7,800~

 Choose your preferred size from the blackboard.

T-BONEステーキはサーロインとフィレ肉が骨を挟んでついているのが特徴。一度に2つの部位を召し上がることができるのでかなり人気のあるお肉。鉄板からはみ出すほどの肉の固まりをお楽しみください。

T-Bone steaks are quite popular and feature the rich flavor of both short loin and tenderloin filet on the same bone, allowing you to enjoy the two types of steak. The steak is so large it will barely fit on your plate. Enjoy.

●T骨牛排 請从黑板选择所需大小。

T-BONE牛排的特色是沙朗和菲力中间夹着骨头。由于一次可品尝两个部位，因此大受欢迎。请尽情品尝从铁板溢出的丰盛牛排。

●T骨牛排 請從黑板選擇大小。

T-BONE牛排的特色是沙朗和菲力中間夾了骨頭。一次可以吃到二個部位的人氣牛排。請盡情大啖從鐵板溢出的肉塊。

●티본 스테이크 주문하시고 싶은 사이즈를 칠판에서 골라 주세요.

T-BONE스테이크는 설로인 비프 스테이크와 안심 고기가 뼈를 사이에 두고 있는 것이 특징. 한 번에 2부위를 드실 수 있기 때문에 꽤 인기가 있는 고기.

BONES BBQ PLATE

ボーンズ肉盛り
(パン or ライス付き)

Large ¥2,300 Regular ¥1,800

☞ You can choose Bread or Rice.



低温で長時間スモークをかけたお肉は柔らかくジューシーな仕上がり。アメリカンスモークBBQスタイルの三種類のお肉をお楽しみください。ソースもすべて自家製で、茶色がBBQソース・赤がHOTチリソース・黄色がマスタードソースになります。マスタードソースには、沖縄のいなむち味噌が使われております。是非この機会にお試しください。

Enjoy our tender and juicy meats slow-smoked with low heat. We offer three different kinds of American-style smoke BBQ with specialty sauces including brown BBQ sauce, red hot chili sauce and yellow mustard sauce. Inamuruchi, a special Okinawan miso paste, is used in our must-try mustard sauce.

●长时间低温熏制而成的肉香醇丰润，柔嫩多汁。请品尝美式烟熏BBQ风格的三种肉类。酱均为自家制，茶色为BBQ酱，红色为HOT辣味酱，黄色为芥末酱。芥末酱使用了冲绳的猪肉味噌。请务必品尝。

●低温長時間燻烤的肉，柔嫩多汁。美式煙燻BBQ三種肉品。醬也全為自家製，茶色為BBQ醬、紅色辣味醬、黃色芥末醬。芥末醬使用沖繩味噌。請務必品嚐看看。

●저온에서 장시간 스모크를 한 고기는 육질이 부드럽고 육즙이 풍부함. 아메리칸 스모크BBQ 스타일의 세 종류 고기를 즐길 수 있습니다. 소스도 전부 저희 가게 수제소스로, 갈색이BBQ소스, 빨간색이 핫 칠리소스, 노란색이 마스타드 소스입니다. 마스타드 소스에는 오키나와의 이나무루치(하얗고 단맛의 된장으로 향토요리) 된장을 사용하고 있습니다. 부디 이 기회에 한 번 드셔보세요.



ベイビーバックリブとは、スペアリブと似ているのですが、スペアリブはバラ側の骨をカットしたお肉で、バックリブはロース側の骨をカットしたお肉になります。

HOW TO

骨と肉の間に旨味が閉じ込められているので、ナイフやフォークを使わずに周りを気にせずワイルドに召し上がっていただきたい。おしぼりは何枚でもお使いください。



Baby back RIBS

ベイビーバックリブ

FULL

HALF

¥4,800

¥2,600

Baby back ribs are similar to spare-ribs, but they are cut from the loin area of the hog, while spareribs are cut from the belly of the animal.

●小猪排与排骨相似，但排骨是切除腹侧骨的肉，而猪排则是切除肩胛侧骨的肉。

●小背肋骨和肋骨相似，肋骨是腹侧骨的肉，背肋骨则是肩胛侧骨的肉。

●베이비 백립이란, 스페아리브와 비슷합니다만, 스페아리브는 등갈비뼈를 컷한 고기이고, 백립은 로스쪽의 뼈를 컷한 고기입니다.



BURGER

with an original Bones bun



ハンバーガーは専用のバーガー袋が
ございます。そちらに入れて、潰して
お召し上がりください。



Bones special burger

⊕ French Fries and Drink.

ボーンズスペシャルバーガー

(チェダーチーズ・トマト・レタス・玉ネギ・薫製ベーコン)
+ポテトフライ+ドリンク

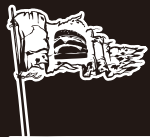
¥1,500

Bones special burger (Beef patty, cheddar cheese, tomato, lettuce, smoked bacon and onion served with French fries and beverage)

- Bones特制汉堡 (猪肉、切达乳酪、西红柿、生菜、熏培根、洋葱、薯条、饮品)
- Bones特製漢堡 (猪肉、切達乳酪、番茄、生菜、燻培根、洋葱、薯條、飲料)
- 본즈 스페셜 버거 (패티·체다치즈·토마토·양상추·훈제 베이컨·양파·포테이토 후라이·드링크)



ビーフのパテに分厚くカットされたベーコンなど
ボリューム感が満載！



Bones cheeseburger

⊕ French Fries and Drink.

ボーンズチーズバーガー

(パティ・チェダーチーズ・トマト・レタス)
+ポテトフライ+ドリンク

¥1,200

- Bones乳酪汉堡 (猪肉、切达乳酪、西红柿、生菜、薯条、饮品)
- Bones乳酪漢堡 (猪肉、切達乳酪、番茄、生菜、薯條、飲料)
- 본즈 치즈버거 (패티·체다치즈·토마토·양상추·포테이토 후라이·드링크)

Bones cheeseburger
(Beef patty, cheddar cheese, tomato and lettuce served with French fries and beverage)



Bones Smoke chicken burger

⊕ French Fries and Drink.

ボーンズスモークチキンバーガー

(スモークチキン・チェダーチーズ・トマト・レタス)
+ポテトフライ+ドリンク

¥1,200

- Bones特制鸡肉汉堡 (熏鸡肉、切达乳酪、西红柿、生菜、薯条、饮品)
- Bones特製雞肉漢堡 (燻雞肉、切達乳酪、番茄、生菜、薯條、飲料)
- 본즈 스모크치킨버거 (스모크치킨·체다치즈·토마토·양상추·포테이토 후라이·드링크)

Bones Smoke chicken burger
(Smoked chicken, cheddar cheese, tomato, lettuce, French fries and beverage)



Bones special chicken burger

⊕ French Fries and Drink.

ボーンズスペシャルチキンバーガー

(スモークチキン・チェダーチーズ・トマト・レタス・玉ネギ・
薫製ベーコン) +ポテトフライ+ドリンク

¥1,500

- Bones特制鸡肉汉堡 (熏鸡肉、切达乳酪、西红柿、生菜、熏培根、洋葱、薯条、饮品)
- Bones特製雞肉漢堡 (燻雞肉、切達乳酪、番茄、生菜、燻培根、洋葱、薯條、飲料)
- 본즈 스페셜 치킨버거 (스모크치킨·체다치즈·토마토·양상추·훈제 베이컨·양파·포테이토 후라이·드링크)

Bones special chicken burger
(Smoked chicken, cheddar cheese, tomato, lettuce, smoked bacon and onion served with French fries and beverage)



- | | | | |
|----------------------------------|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 スモークベーコン ¥300
Smoked bacon | 2 パティ ¥300
Beef patty | 3 チェダーチーズ ¥100
Cheddar cheese | 4 ローストトマト ¥100
Roasted tomato |
| 5 ローストオニオン ¥100
Roasted onion | 6 ローストパイナップル ¥100
Roasted pineapple | 7 カーリーフライ ¥100
Curly fries | 8 チキンナゲット ¥150
Chicken nuggets |



BURGER

with an original Bones bun

「阿麻和利(あまわり)」とは、琉球王朝時代の武将です。

Amawari is the "Samurai" of the Ryukyu Heian period.



阿麻和利

—AMAWARI—

burger with Drink

2016年 沖縄バーガーフェスタ

👑 **グランプリ受賞!!**

第7回 ご当地バーガーグランプリ

👑 **準グランプリ受賞!!**

初代 阿麻和利バーガー

+ドリンク **¥1,200**

萌芽さんの津堅人参パウダー。/自家製ゴーヤーピクルス。/エスプレッソ漬けした豚ロースは低温で10時間スモークし、城壁のように積み上げました。/ムースは伊計島産の黄金芋を使用。/バーガーソースには神村酒造さんの『暖流』の“米麴”を取り入れ、飽きのこない仕上がりとなっております。/高江洲さんが作った浜比嘉塩。



Burns are kneaded with Carrot powder. (made in Tsuken Island by Mr. Moga.) Original Bitter Melon (GO-YA) pickles. Pork loin pickled in espresso. Smoked at low temperature for 10 hours. Mousse is "Golden Potato." (made in Ikei Island.) Burger sauce is special sauce that used rice malt from Kamimura Brewery "Okinawan Spirit Danryu." Salt is "Hamahiga Salt" made by Mr. Takaesu.



阿麻和利

—AMAWARI—

burger II with Drink

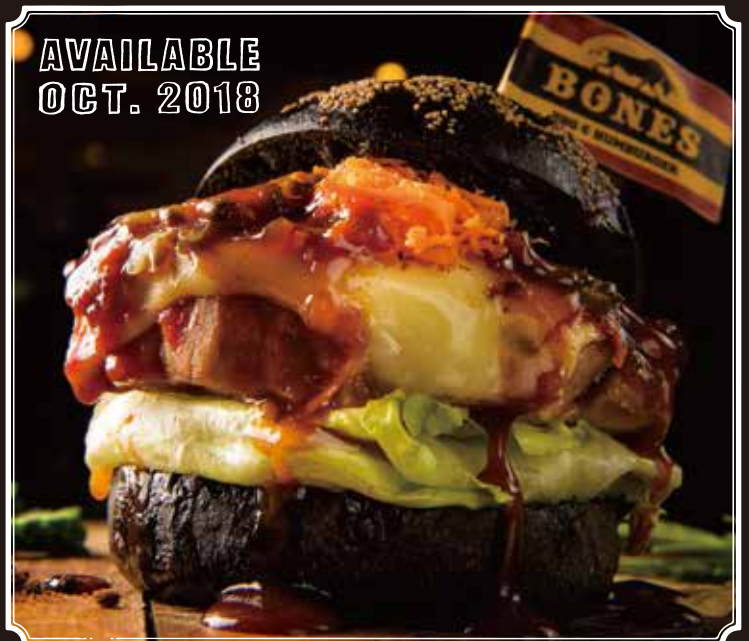
2018年10月登場予定!!

2代目 阿麻和利バーガー

+ドリンク **¥1,200**

モズクとイカスミを練り込んだ黒いパンズ。/自家製ゴーヤーピクルス。/豚肩ロースステーキを低温調理方法で柔らかく仕上げました。/津堅島産人参のシリシリを素揚げに。/グレービーソースは地元の泡盛メーカー「神村酒造」の酒粕を使用。/ホットソースは島唐辛子とトマトケチャップを合わせたピリ辛。/バーガーソースは黒糖とマヨネーズの甘酸っぱいソース。/塩はうるま市で製造している『ぬちまーす』を使用。

AVAILABLE
OCT. 2018



Burns are kneaded with Seaweed & Squid ink. Original Bitter Melon (GO-YA) pickles. Pork steak cooked a low temperature. Fried Carrot is Tsuken Island carrot. Gravy sauce is special sauce that used rice-malt from Kamimura Brewery "Okinawan Spirit Danryu." Spicy sauce is mixed Okinawan chili and tomato ketchup. Burger sauce is sweet and sour taste mixed with brown sugar and mayonnaise. Salt is "Nuchima-su" made in Uruma city.

Fresh
Salad



BONES

CAESAR SALAD
WITH CHICKEN

**ボーンズチキン
シーザーサラダ**

- Bones鸡肉凯萨沙拉
- Bones雞肉凱薩沙拉
- 본즈 치킨 시저 샐러드

☆ FULL ¥1,000 ☆ HALF ¥600

BONES

CAESAR SALAD
WITH SMOKED BACON

**ボーンズスモークベーコン
シーザーサラダ**

☆ FULL ¥1,000 ☆ HALF ¥600



コールスロー

Coleslaw

- 凉拌卷心菜
- 高麗菜沙拉
- 코를슬로

¥480

アンチョビポテトサラダ

**Anchovy
potato salad**

¥600

BONES SIDE DISH

スモーク チキンレッグ

Smoked chicken thighs

- 熏鸡肉腿 • 燻雞肉腿
- 스모크 치킨레그

¥800



スモークベーコン

Smoked bacon

- 熏培根 • 燻培根 • 스모크 베이컨

¥1,000

マカロニチーズ

Macaroni and cheese

- 乳酪通心粉
- 乳酪通心麵
- 마카로니 치즈

¥500



チキン オーバーライス

Chicken over rice

- 鸡肉饭 • 雞肉飯
- 치킨 오버 라이스

¥1,200

スモークチキン、ラペ、コールスロー、ターメリックライス、自家製ヨーグルトソース、ホットチリソース

Smoked chicken, grated carrot salad, coleslaw, turmeric rice, homemade yogurt sauce, hot chili sauce.

チリチーズフライ

Chili cheese fries

- 炸辣乳酪条 • 炸辣乳酪條
- 칠리치즈 후라이

¥600

チリチーズビーンズ

Chili cheese beans

- 辣乳酪豆泥 • 辣乳酪豆泥
- 칠리치즈 빈즈

¥600



Kids

キッズカレー

Kids curry

- 儿童咖喱 • 兒童咖喱 • 키즈 카레

¥480



Recommended Food

BUFFALO WINGS

● 水牛城鸡翅 ● 水牛城雞翅 ● 버팔로 치킨윙

Chicken

バッファローチキンウィング

☆6P ¥580 ☆9P ¥780 ☆12P ¥980

ソースは2種類ございます!!

バッファローソースとテリヤキソースのどちらかをお選びいただけます。

You can choose your sauce.

あなたは
どっち派?



『島ネロ』を使用した絶品ピリ辛ソース!!

バッファローソース

Buffalo sauce

0P

テリヤキソース

Teriyaki sauce



SIDE
DISH

FRIED FOODS



★ SHUFFLE FRENCH FRIES



• 摇摇炸薯条 • 搖搖炸薯條 • 셔플 후라이 포테이토

シャッフルフライドポテト

Large □□□□ ¥680

Small □□□□ ¥480

★ ONION RING

• 洋葱圈 • 洋蔥圈 • 어니언 링



オニオンリング

Large □□□ ¥680

Small □□□ ¥480



★ CURLY FRIES カーリーフライ □□□□□□□□□□ ¥580

★ CHEESE STICKS チーズスティック □□□□ ¥680

★ CHICKEN NUGGETS チキンナゲット □□□ ¥350

Take out



Bones BBQ PLATE

You can choose Bread or Rice.

ボーンズ肉盛り
(パン or ライス付き)

Large
¥2,400

Regular
¥1,900



Bones special burger ⊕ French Fries and Drink.

Beef patty, cheddar cheese, tomato, lettuce, smoked bacon and onion served with French fries and beverage.

ボーンズスペシャルバーガー +ポテトフライ+ドリンク
(チェダーチーズ・トマト・レタス・玉ネギ・薫製ベーコン)

¥1,600



阿麻和利 burger ⊕ Drink.

— AMAWARI —

Pork loin pickled in espresso, Original Bitter Melon (GO-YA) pickles and Mousse is "Golden Potato" made in Ikei Island with beverage.

初代・阿麻和利(あまわり) +ドリンク
(豚ロース・自家製ゴーヤーピクルス・伊計島産黄金芋のムース)

¥1,300



阿麻和利 burger II ⊕ Drink.

— AMAWARI —

Pork steak, Original Bitter Melon (GO-YA) pickles, Fried Carrot is Tsuken Island carrot and lettuce with beverage.

二代目・阿麻和利(あまわり) +ドリンク
(豚ロースステーキ・自家製ゴーヤーピクルス・津堅島産人参のフライ・レタス)

¥1,300



Bones cheeseburger ⊕ French Fries and Drink.

Beef patty, cheddar cheese, tomato and lettuce served with French fries and beverage.

ボーンズチーズバーガー +ポテトフライ+ドリンク
(パティ・チェダーチーズ・トマト・レタス)

¥1,300



Bones Smoke chicken burger ⊕ French Fries and Drink.

Smoked chicken, cheddar cheese, tomato, lettuce, French fries and beverage.

ボーンズスモークチキンバーガー +ポテトフライ+ドリンク
(スモークチキン・チェダーチーズ・トマト・レタス)

¥1,300



Bones special chicken burger ⊕ French Fries and Drink.

Smoked chicken, cheddar cheese, tomato, lettuce, smoked bacon and onion served with French fries and beverage.

ボーンズスペシャルチキンバーガー +ポテトフライ+ドリンク
(スモークチキン・チェダーチーズ・トマト・レタス・薫製ベーコン・玉ネギ)

¥1,600



沖縄産島唐辛子100%使用 **島ネロ**
HABU HOT PEPPER

こちらで販売中
amazon アマゾンでも販売中です!! 1本 ¥1,080



貸切

Private parties
and functions

25名様以上のご利用で貸し切り可能。

10日前までに、ご相談ください。

貸し切り

40名様～60名様まで可能

立食パーティー

60名様～100名様まで可能

マイク・スピーカー貸出、駐車場でキャンプファイヤー、花火、ビールがけ可能(そのビールは各自ご用意)

Reservations are possible by the use that is higher than 25 people.

Please contact us 10 days in advance.

For sit-down events and parties, we can accommodate 40-60 guests.

Buffet service is available for 60 to 100 guests. Reservations are required.

¥4,000コース

フード5品

2時間飲み放題付き

(30分延長 ¥1,000)

オリオン生、コロナビール・オリオンクリアフリー、グラスワイン(赤・白)、ハイボール、ジントニック、モスコミュール、カシスオレンジ、ラムコーク、レゲエパンチ、ウォッカバック、スクリュードライバー、テキーラサンライズ

【ソフトドリンク】

コーラ、ルートビア、ハーブアイスティー、オレンジ、アイスコーヒー、ホットコーヒー

¥3,500コース

フード4品

2時間飲み放題付き

(30分延長 ¥1,000)

オリオン生、グラスワイン(赤・白)、ハイボール、ジントニック、モスコミュール、カシスオレンジ、ラムコーク、レゲエパンチ、ウォッカバック、スクリュードライバー、テキーラサンライズ

【ソフトドリンク】

コーラ、ルートビア、ハーブアイスティー、オレンジ、アイスコーヒー、ホットコーヒー

¥3,000コース

フード4品

2時間飲み放題付き

(30分延長 ¥1,000)

オリオン生、グラスワイン(赤・白)、ハイボール、ジントニック、モスコミュール、カシスオレンジ、ラムコーク、レゲエパンチ、ウォッカバック、スクリュードライバー、テキーラサンライズ

【ソフトドリンク】

コーラ、ルートビア、ハーブアイスティー、オレンジ、アイスコーヒー、ホットコーヒー

4名様～ご予約承ります(一週間前までにご相談ください)。ディナーはテーブルチャージ代お一人様¥300を頂いております。

本日は御来店ありがとうございます

Thank you for visiting us today.



自家製パンズを使用したハンバーガー
Hamburger with an original Bones bun.



ポークジャーキー始めました
Try our new pork jerky.



駐車場スペース完備
Parking available



自家農園してます
We use freshly harvested vegetables from our own fields.



Wi-Fiあります
Free Wi-Fi



うるま市の野菜を使ったうるまピクルス店頭にございます。お土産にお一つどうですか
Fresh pickles from Uruma City, which make great gifts, are available for purchase here.



テラス席あります
Terrace seating



ひざ掛け・子供用の椅子あります
Lap blankets and highchairs available



おしぼりの交換の際はスタッフにお気軽にお声をかけてください
Feel free to ask for additional moist towels.



ペット可
Pets are allowed



貸し切りできます
Private parties and functions



スポーツ観戦できます
Enjoy televised sports



ケータリング承ります
Catering service available



ハロウィンパーティー
Halloween party



クリスマスパーティー
Christmas party



各種クレジットカードご利用できます
We accept all major credit cards.



ディナーはテーブルチャージ代お一人様¥300を頂いております
We charge a ¥300 service charge at dinnertime.



メニュー表示は全て税別価格となっております
Prices on the menu do not include tax.



笑い配信しております
Our staff always makes things fun!

Facebookからでもご予約可能です

Online reservations can be made on Facebook.
Search for "BONES B.B.Q & Steak."

Q BONES BBQ&STEAK





CATERING

service available



ケータリングのご予約承ります。

お電話、またはフェイスブックのお店のページよりメッセージにてお問い合わせください。

