

SUNNYMET INVERNET SERVICE PROVIDER



¥6100/month

*Family Type for single homes incl. Fiber Line & ISP Fee

*Mansion Type for apartments incl. Fiber Line & ISP Fee

MANSION TYPE

¥5100/month

FAMILY TYPE







(098) 983-7770 Saturday 10:00 - 16:00

- FREE pocket WiFi until Fiber install
- NO minimum contract
 - NO cancellation fee

www.sunny-net.ne.ip Tel: 098-983-7770

totalokinawa

You can view this magazine online at totalokinawa.com

Contents

Apr - Jun 2020 | Issue 52



It's time to raise the Steaks!

Beef up your meat game
with the best steak
houses on Island. After the passing of
the cold season, nothing beats biting
into a good tender succulent piece
of grilled beef to awaken you from
hibernation.

Rinken's Kitchen

/appari Steak

It's Time To Raise The Steaks

lfuva 16

Neo Park 21



春が近づき暖かくなってきました。 春といえば、花々が咲き乱れる季節?虫たちが土の中から顔を出す 季節?

いいえ、私にとってはバーベキューグリルからお肉を焼く香ばしい匂いが漂う季節!こういう人、私以外

にもたくさんいるはず!寒い冬が去った今、やわらかく焼けたお肉を頬張り冬眠から目を覚ましましょう。今回は、お肉を食べるならココ!というお勧めをいくつかご紹介します。

このマガジンはオンラインでも見ることができま

す:www.totalokinawa.jp

是時候去烤牛排了!—在島上最好的牛排餐廳盡情享用 肉類。

當有人跟你說春天已經來到時,你第一時間會想到什麼呢?盛開的花朵嗎?蟲子和蚊子的聲音?還是從舊式燒烤爐

飄出來的牛排煙霧?可能只有我會想起最後這個。當冬天過後,沒有什麽能夠和吃一塊美味多汁的烤牛肉更能將你由冬眠中喚醒來。幸運的是,我們都為你準備好了!

您 可以在此查看線上雜誌: www.totalokinawa.jp





by Chris Enriquez

We all know Okinawa is known for great food. It doesn't matter if you are in the middle of the Naha district or around the Ferris wheel in Chatan area, one thing I can guarantee is you will not run out of good restaurant choices. However, I'm sure at some point you've probably already noticed but, where exactly on this island paradise can you find some authentic traditional Okinawan food? I bring you the answer.

Rinken's kitchen is one of the very few Okinawan restaurants on this island. Do not confuse traditional Okinawan dishes with the typical Japanese dishes. They are seemingly similar and yet very different.

Rinken's kitchen offers everything traditionally Okinawan from the outside décor to the interior design. Some of their old school Okinawan dishes consists of the Tebichi (pig knuckles), goya and tofu champuru (stir-fried mix), Okinawa soba, taco rice, and island style tempura. When I say island style tempura, compared to tempura in mainland Japan, you can tell right away what I mean by how an Okinawan tempura differs. I think the main difference is that instead of bread crumbs to coat the protein they use a batter similar to a T.G.I.Friday's chicken finger. They also have some interesting traditional dishes with a twist such as the deep fried taro yams, peanut tofu, and some pickled Okinawa shallots. The one thing that was the most eye catching is... are you ready for this? Pigs ear with creamed peanut sauce. Unfortunately, I decided to stay clear of



that item. I've never really woke up one Sunday afternoon and wondered, "Gosh, you know, I can really go for some pig's ear today. Obviously, with some creamed peanut sauce!" Anyway, I'm sure it's pretty good. Suited for the heart braver than mine perhaps. For the price, think of this place as more of a pub restaurant than an actual dining restaurant as most of the dishes come individually (meaning no rice) at finger food size servings ranging from about 400-600 yen. Not bad but, it's the alcohol that will hurt your wallet.

Ultimately, I would recommend this place for bringing out-of-towners to give them a taste of traditional Okinawan food, beers, and awamori. To get to Rinken's kitchen, go towards the Ferris wheel in Chatan and head towards sunset beach. Rinken's kitchen is right next to the beach entrance opposite to the shower facility.



Google Map & Directions.



https://goo.gl/maps/jWBktZZRY4Q2

17:00-23:00 (L.O.22:30) Everyday

098-926-3008

Yen, Credit Cards & IC

リンケンズキッチン

沖縄への観光需要も高まって近年沖縄料理も次第に人気を集めるようになりました。那覇市内にも北谷町にも数多くの飲食店が立ち並び、どこに行こうか迷ってしまうほどです。でも、ふと思ったことはありませんか?「どこに行けば本当の伝統的ないわゆる『沖縄料理』が食べられるんだろう」と。今回はその質問に答えたいと思います。



リンケンズキッチンは、沖縄本島内でも数少ない沖縄料理を提供する店舗です。ここでは食事だけでなく建物の外観から内装デザインまで、全て伝統的な沖縄を表しており、そのメニューも、テビチやゴーヤーチャンプルー、沖縄そば、タコライス、そして沖縄天ぷらなどがあります。沖縄天ぷらと本土の天ぷらの違いはその衣。沖縄天ぷらの衣はフリッターのように厚く、下味もしっかりついています。またリンケンズキッチンには、ターンムの唐揚げやジーマーミ豆腐、島ラッキョウの漬物などもあります。私が気になったのは、ミミガーのピーナッツ和え。残念ながら今回は遠慮させていただきましたが、どんな味なんでしょう... 是非みなさんはチャレンジしてみてください。メニューの多くは小皿で一品ずつ提供されますので、ご飯と一緒にがっつりとお食事をするという感じではありません。価格帯としては一品400~600円。お酒をオーダーすると少し高めの価格帯になるかもしれません。

リンケンズキッチンは、県外や海外から沖縄を訪れた人を連れて行くにはかなりお勧め。 伝統的沖縄料理を、ビールや泡盛と一緒に楽しむことができます。リンケンズキッチンは、 北谷町の観覧車からサンセットビーチの方へ進むと、ビーチの入口(シャワー室の反対側) 付近にあります。

我們都知道沖繩以美食聞名。不管你身處那霸地區的中心還是北谷地區的摩天輪附近,我可以保證你會有數之不盡的餐廳選擇。我相信在某個時候,你可能都已經注意到了。但是,在這個島上天堂,你到底可以在哪裏找到正宗的沖繩傳統食物呢?現在我來給你答案。



Rinken's kitchen 是這個島上為數不多的沖繩餐廳之一。不要將傳統的沖繩料理和典型的日本料理混淆。它們看似相近,但又非常不同。Rinken's kitchen 從外部裝飾到室內設計都呈現出沖繩傳統的一面。他們的一些傳統沖繩菜式包括 Tebichi(豬手)、炒苦瓜和豆腐(沖繩雜炒)、沖繩蕎麥麵、墨西哥肉醬飯和島嶼風味的天婦羅。當我說小島風格的天婦羅時,與之相對的是日本本地的天婦羅,你可以馬上了解到沖繩天婦羅的不同。我認為主要的分別在於,他們使用的麵包粉類似於 T.G.I. 星期五的雞柳條,而不是用麵包糠包著蛋白質。他們還有一些有趣的傳統菜式,例如炸芋頭,花生豆腐和一些醃製的沖繩蔥。最引人注目的一件事是…你準備好了嗎?豬耳配忌廉花生醬。不幸的是,我決定遠離這菜式。我從來沒有在一個星期日下午醒來時會想起:「噢,你知道嗎,我今天吃了豬耳,而且是配上了忌廉花生醬!」無論如何,我相信它還是不錯的。適合比我更勇敢的人。就價格而言,這個地方比起普通的餐廳,更像是一間酒吧餐廳,因為大多數菜式都是單點的(即是沒有配上米飯),小菜大約在400-600日元之間。價格不太貴,只是酒精會花光你的錢。

最後,我將這個地方建議給外地人,讓他們試試傳統的沖繩美食、啤酒和泡盛。要前往 Rinken's kitchen,請由北谷的摩天輪,駛向日落海灘。Rinken's kitchen 就在淋浴設施 對面的海灘入口旁邊。





www.sunrisehousingokinawa.com









by Chris Enriquez

I've said it before and I'll say it again: there is no denying that Okinawans truly love their steaks. Here we see the birth of yet another steak house chain (not that I'm complaining), Yappari Steak. As if trying to invade the island by numbers, Yappari steak seemingly out of nowhere started to raise franchises one after another in rather quick successions. Before I knew it, I feel like I'm seeing a Yappari steak every ten

minutes or so by car. So I guess the question remains; what differentiates it from the rest? Let's get into the meats.

First off, it would be a crime if I didn't mention their flagship; the tenderloin. Obviously the most tender cut in their menu, gives you the proper bang for your buck in terms of quality per amount per cost. If you are looking for that not-so-fancy, quick power lunch steak option, I would recommend the rump. This is their second tier no nonsense slab of beef. Good stuff indeed. One thing that ensures deliciousness is that they provide a wide variety of spices and condiments for you to



flavor to your liking. They also serve the steak with rice, soup, and salad to ensure that you get your proper fill. And now for the ultimate foodie tip: the Deka-Mori (mega) steak bowl. They have a special menu item in a few of the franchises called the Deka-mori steak bowl. This colossal steak bowl consists of a whopping lkg of food where approximately 700g of it is meat. But wait, there's more! The most impressive part of this menu item is the price: the entire steak bowl will only cost you (wait for it..) 1,000 yen! This item is only available to the first five who order it per day so make sure you get there early and order it as fast as you can. I believe the steak they use in the bowl is most probably the rump cut which is not bad at all. The whole thing is a genius marketing ploy if you ask me. Bravo Mr. Yappari steak house marketing guy.

Ultimately, Yappari steak is here to play and here to stay. With their price range being extremely reasonable approximately 1-2,000 yen per person, it's a solid choice for office outings or lunch time options. Not so much for romantic couples or dates. There are multiple branches throughout the island but the one that surely has the Deka-mori bowl is the Koza branch. To get there, when you exit Kadena AB gate 2, turn left at the Koza music town intersection on route 75. Keep driving straight for about 15 minutes and you will see the steak house on the left. Make sure to go hungry!



Google Map & Directions



https://goo.gl/maps/ro5ADAAHjHVGEJNcA

11:00am~2:00am (Closed 1st & 3rd Tues)

Yen Only

098-939-2929

やっぱりステーキ

以前にもステーキを取り上げた際に思いましたが今回改めて実感しました、それは「沖縄県民はステーキ大好き」ということ。そしてそのステーキ愛からまたひとつのステーキハウスチェーン「やっぱりステーキ」が誕生したのです。最近、やっぱりステーキは沖縄本島内で急激にその店舗数を増やし、フランチャイズ店も増加しています。車で走っていると10分に1軒くらいあるのではないかと思うほど。ここで疑問ひとつの疑問が…「他のステーキハウスとは何が違うの?」。では、まずお肉から見てみましょう。

まず、店の定番であるテンダーロインを語らずして何を語れるでしょう!これはメニューの中でも最もやわらかい部位であり、量にしても価格にしても、それに見合った質で応えてくれる一品です。また、気軽に取れるパワーランチを探している人には、ランプがお勧め。おいしく食べるコツのひとつは、スパイスや調味料を自分の好みに合わせてうまく使うことです。またステーキにはごはん、スープ、そしてサラダがついてくるのでしっかりお腹いっぱいになります。ここで最大のアドバイス...やっぱりステーキフランチャイズ店舗の中の一部の店舗に「デカ盛りステーキ丼」と言われるスペシャルメニューがあります。このメニューは、約700グラムの肉を含め総重量約1キロ。でも、このメニューのすごいところはその価格!なんとたった1,000円!このスペシャルメニューは先着5名様までなので、食べてみたい人は早めに行くことをお勧めします。デカ盛りステーキ丼のステーキにはおそらくランプが使われており大変美味。これは天才的なマーケティング戦略だと思います。

結局のところやっぱりステーキは、行って楽しい、居て楽しい場所。価格帯も1~2,000円とリーズナブルなので、仕事仲間との外出やランチに持ってこいでしょう(ロマンチックなカップルやデートには不向きかもしれません)。県内に数多くの店舗がありますが、コザ店にデカ盛りがあることは確認済みです。アクセスは地図リンクからご確認ください。お腹を空かせて行ってくださいね!

我已說過而我會再說一遍:無可否認,沖繩人真的很喜歡他們的牛扒。在這裡,我們看到了另一家牛扒連鎖店的誕生(我並非在抱怨)—— Yappari 牛扒。不知從哪裡冒出來的 Yappari 牛扒彷彿試圖以數字入侵該島,快速並接連地增加特許經營店面。不知不覺中,我感覺每隔十分鐘車程便會見到一家 Yappari 牛扒。所以值得探討的問題是,它與其他牛扒屋有什麼區別呢?讓我們一看它的牛肉吧。



首先,我不得不提他們的主打,牛柳。顯然,這是它們菜單上最嫩滑的選擇,能為你帶來物超所值的感覺。如果你正尋找不太高級的快速午餐牛扒選擇,我會推薦牛臀肉。這是它們第二好而合理的選擇。確實是佳餚。為牛扒加添美味的,是它們提供的多種香料和調味料,讓你能按喜好調味。它們的牛扒亦配以白飯、湯和沙律,確保你得到飽足感。現在,你將獲得終極的美食秘訣:Deka-Mori(巨盛)牛扒飯。這個巨盛牛扒飯包含1公斤重的食物,其中大約700克是肉。但等一下,它還有更多!這菜單最令人印象深刻的部分是價格:整個牛扒飯僅需1,000日元!但它每天僅售予五位客人,所以請確保你提早到達餐廳並儘快點菜。我相信他們在這牛扒飯裡使用的牛扒很可能是不錯的牛臀肉部位。如果你問我,這整件事根本就是天才的營銷策略,值得為 Yappari 牛扒屋的市場行銷人員喝彩。

Yappari 牛扒的最終目標是在競爭激烈的牛扒市場生存下來並大放異彩。它的價格非常合理,每人大約1,000到2,000日元,是公司聚餐或午餐時的明智選擇。對浪漫的情侶或約會而言就並不太適合了。整個島上有多間分店,但肯定有巨型牛扒飯提供的是 Koza 分店。你可從嘉手納空軍基地2號門出來,在 Koza 音樂鎮十字路口處左轉往國道75,繼續駕駛約15分鐘,就會在左邊看到牛扒館。記得餓著肚子前往!

Okinawa's International Housing Agency TOMIYA HOUSING

We Serve US Military & Foreign Civilians



Modern Design

New Builds



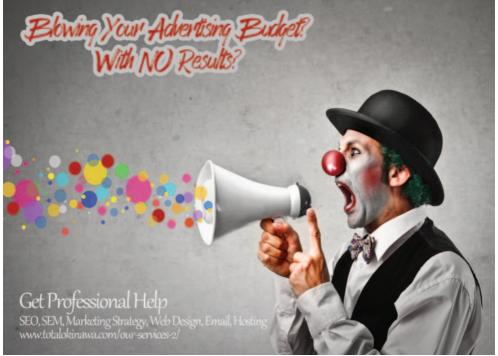
Google Map



2-44-20 Aragusuku Ginowan City 901-2201 Tel: 098-892-0077

www.tomiyahousing.com Email: info-e@tomiya88.com





TISITIME TO RAISETTHE

It's time to raise the Steaks! – Beef up your meat game with the best steak houses on Island

What comes to mind when someone mentions to you spring has arrived? Is it the blooming flowers? The awakening of bugs and mosquitoes? Or is it steak smoke coming from a good old fashion BBQ?! Probably it's just me for that last one. After the passing of the cold season, nothing beats biting into a good tender succulent piece of grilled beef to awaken you from hibernation. Luckily for you, we got you covered! Below is the perfect guide to some of the best places to get some good slices of beef.

IKINARI STEAK



One problem that I always find here in Japan is that they tend to cut your steak too thin and wide. Craving for a fillet mignon? Forget about it! Typically what you will get stuck with is a hammered down piece of meat about two centimeters thin. At Ikinari steak, they do things a bit differently and allow you to dictate exactly how thick you want your steak. You can even choose from a variety of different cuts in case you are in the

mood to live vicariously. Allowing you to control your steak order exactly how you want is what makes Ikinari steak, in my opinion, the best steak place on the island. Check out more information at Ikinaristeak.com.

SAMS BY THE SEA

What better place to have good steak than at a...Seafood restaurant!? (Have I lost my mind?) Contrary to the name, the Sam's restaurant chain actually provides some seriously bangin' meat! They have a few versions of the Sam chains around the island such as the Anchor's Inn, the Café, or the Maui Kumoji, but Sam's by the Sea is hands down probably the most favored and

best known amongst them all. Being next to a yacht club, it provides a fantastic view of the Awase bay and really goes above and beyond with their décor. For their steak, they bring it up a notch by specializing with some kind of Hawaiian pineapple steak sauce which is absolutely to die for. Not to mention, since it is after all a seafood restaurant, it makes a great place to get some surf n' turf. You can find more on their menu at www.sams-okinawa.jp/by_the_sea/en_index.html.



BIG HEART STEAKHOUSE

For the penny wise carnivore (such as myself), this one is perfect for you. Obviously you cannot dine like there is no tomorrow spending 3 meals worth of allowance on a single eat. For that, I recommend to you, Big Heart Steak House. Appropriately named as it is jam-packed with love I suppose. This mom and pop steak house has been around the block longer than most millennials have been born. They know the steak game and they know how to execute on a budget. They also have a pretty interesting side menu. How about some scallops with your steak? Yup, they got it! A masterful steak place indeed. See their menu at https://fbjh300.gorp. jp/.

STEAKHOUSE 88

Steak 88 has been around for quite some time but only recently started to expand its branches. Especially popular locally around the Naha area, it was only a matter of time before this 'sizzling' steak house's secret wonder would leak out to Central and northern Okinawa. In case you did not pick up on that, the

sizzling plate is what makes them shine above the rest. The sound alone makes it already delicious. With their recent expansion and opening of a huge restaurant at Chatan area, Steak 88 has almost become a tourist attractions giving a slight U.S. steak house diner atmosphere. It also makes a great place to find some prime Ishigaki beef. Find out more at http://s88.co.jp/english/.



YAPPARI STEAK

When all else fails, turn to the most comfortable. I cannot count on both hands the number of times that I was with a group of people and for the life of us could not decide where on earth to eat! Having a farewell office party? – Yappari steak. Just worked out at the gym? – Yappari steak. One of your friends is trying a low carb diet? You guessed it, turn to Yappari steak! Being also a very low cost option, Yappari steak can be quite accommodating despite being a simple steak house. The multiple sauces allows adjustments to suit each person's taste pallet. Its vending machine style ordering negates the awkward discussion if we are going Dutch as it's already implied. Perfect



for almost any occasion. Obviously steak is amazing too otherwise would not make this list. Just additional foodie tip: when there is a lull in the conversation, try reading the décor. Funny stuff especially about the ten commandments of meat. Don't forget to wear your apron!

ステーキの季節がやってきた!県内のステーキハウスを一気にチェック

春が近づき暖かくなってきました。春といえば、花々が咲き乱れる季節?虫たちが土の中から顔を出す季節?いいえ、私にとってはバーベキューグリルからお肉を焼く香ばしい匂いが漂う季節!こういう人、私以外にもたくさんいるはず!寒い冬が去った今、やわらかく焼けたお肉を頬張り冬眠から目を覚ましましょう。今回は、お肉を食べるならココ!というお勧めをいくつかご紹介します。

いきなりステーキ

海外から来た私が日本でステーキを食べる時に抱える大きな問題…それは「切り方が薄くて大きい」問題です。たいていステーキというと、2センチくらいの薄さのお肉しか出てきません。しかしいきなりステーキではなんとステーキの厚さを指定できるのです。その時の気分によって違ったお肉のカットを選ぶことができます。個人的には、自分のステーキを好きなようにカスタマイズすることができるいきなりステーキは、県内で最高だと思います。店舗情報などの詳細はこちらから:lkinaristeak.com.

サムズ バイザシー

シーフードレストランでおいしいステーキが食べられる?と驚いた方もいるでしょうが、サムズバイザシーは海を連想させるその名前とは裏腹に、とてもおいしいお肉を食べることができます。サムズグループには、アンカーインやサムズカフェ、サムズマウイ久茂地などいろいろな店舗バリエーションがありますが、サムズバイザシーが最も人気があり有名なところでしょう。その中でもサムズバイザシー泡瀬店はヨットクラブの隣に位置し、泡瀬の海を見渡すことができ、デコレーションも素敵です。ステーキは特製のハワイアンパイナップルステーキソースをつけるとさらに美味。もちろんシーフードレストランなのでシーフードとステーキのコンビネーション「サーフ&ターフ」もお手の物。メニューはこちらからチェック:www.sams-okinawa.jp/by_the_sea/en_index.html.

ステーキ88

ステーキ88は県内ステーキハウスの老舗ですが、最近どんどんと事業を拡大しています。那覇市近郊で地元客に親しまれてきましたが、そのおいしさは今や中部、そして北部へと到達しています。ステーキ88のステーキのおいしさは何といっても鉄板プレート。ジューっという音を聞くだけですでにおいしさがわかります。最近北谷にオープンした大型店舗は、その少しアメリカンステーキハウスな雰囲気とも相まってすでに観光客の目玉となっています。また石垣牛が楽しめるのもお勧め。詳細はこちらから:http://s88.co.jp/

ステーキハウス ビッグハート

1度の食事に3食分の食費を使って、贅沢に食べたい!のはやまやまですが、私のようにリーズナブルにステーキを楽しみたい方にはこちらがお勧め。アットホームなこのステーキハウスですが、ミレニアル世代が生まれる前から営業をしています。その名の通り「大きな心」で愛にあふれたビッグハート、ステーキを手軽に楽しんでもらうということに関しては超一流。またサイドメニューも充実しており、ステーキと一緒にホタテなどをオーダーすることもできます。まさにステーキの名店!メニューはこちらから:https://fbjh300.gorp.jp/.

やっぱりステーキ

最後に居心地のよいステーキハウスをご紹介。みなさんは、グループで食事に行く時に意見がまとまらずどこに行ったらいいかわからなくなる時、ありませんか。そんな時はここ、やっぱりステーキ!例えば、オフィスの送別会?やっぱりステーキ。ジムでの筋トレ帰り?やっぱりステーキ。友達が低糖質ダイエット中?…やっぱり、「やっぱりステーキ」!こちらもリーズナブルな価格でありながら、ステーキハウスとしては居心地のよい店内もやっぱりステーキの魅力。何種類か用意されたソースで自分好みの味に仕上げることもできます。自動販売機で食券を買うスタイルなので、割り勘の時の気まずい雰囲気も避けられます。どんなシチュエーションでも使えるやっぱりステーキ。もちろん今回ご紹介したということはステーキも美味。また、会話がちょっと行き詰った時には店内を見渡してみましょう。特に「心得10カ条」は話題のネタになります。エプロンを忘れずに!





Okinawa soba is an all-time favourite with the whole family and so we decided to check out the popular Ufuya restaurant, affectionately known as the 'hundred-year-old house' and famed for its beautiful location and the best Okinawa soba money can buy.

Set deep in the hills of the Motobu peninsula, drive the long winding road from highway 84 to the startlingly large carpark (for this is serious tour group territory) and jump onto a self-driving golf buggy which will slowly wend its way down the hillside. Of course if you want to take the alternative route down the hill, walk through the red torii gate-like tunnel which seems to transport hungry diners back in time. Next, walk through the tranquil gardens past numerous

waterfalls and shisa statues to the main restaurant building, built back in 1901 and restored in 2001.

Remove your shoes at the door and step into the old house where you will be shown to your table. If you are lucky (or early enough; pre midday) chances are you may be shown to the more popular outdoor area complete with view of the gardens and sizeable waterfall. Menus are in English and Japanese and show a variety of Okinawa soba dishes plus a few examples of Ryukyu cuisine. My choice which I would definitely recommend was the Agu-pork Okinawa



soba which came with jyushi rice and home-made pickled papaya. A steaming hot mug of jasmine tea really made everything all the more perfect while my five-year old happily tucked into a kid's set of small Okinawa soba, jyushi rice and a slice of cake. Eating here is honestly an amazing experience!

Reservations for dinner are recommended and can be made either by telephone or via their website.







https://goo.gl/maps/rpHzLSmihVVfsOva9

098-053-0280

Yen & Credit Cards

1100-1700 (LO 1630) 1800-2200 (LO 2100)

大家(うふやー)

私たち家族は皆沖縄そばが大好き。そこで、美しいロケーションと最高の沖縄そばだけでなく、「建立100年」の古民家として親しまれている人気のうふや一へ行ってみることにしました。



本部半島の内部に位置し、84号線から曲がりくねった道を車を走らせようやくたどり着いたのはびつくりするほど大きな駐車場。そこからゴルフカートに乗りなんと自分で運転しながら店舗へ向かいます。もちろん、赤い鳥居が並ぶ歩道を通るのもまた一興。そこからは、いくつかの滝やシーサーの像を過ぎて静かな庭園へとあゆみを進め、1901年に建設され2001年に修復されたという母屋へと向かいます。

玄関で靴を脱ぎいよいよ古民家の中へ。運がよければ(または時間が早ければ)、庭園や滝を望む人気の屋外の席に案内してもらえるかもしれません。メニューにはいろいろな種類の沖縄そばがあり、また琉球料理を楽しむこともできます。私のお勧めはあぐ一豚沖縄そば。じゅーしーと自家製のパパイヤの漬物がついてきます。熱々のさんぴん茶を飲んでいる私の傍らで、5才の子供が沖縄そばとじゅーしー、デザートのお子様そばセットを幸せそうに食べている...本当に素晴らしい体験でした!

夕食で訪れる場合は予約をお勧めします。予約はお電話かウェブサイトから。

沖繩麵一直以來是老少咸宜的美食。我們慕名來到人稱「百年古家」,環境優美的大家(Ufuya)餐廳,品嘗市面上最美味的沖繩蕎麥麵。

餐廳位於本部町半島的群山深處,開車沿著蜿蜒曲折的84號高速公路前行,駛到大得驚人的停車場(以應付專程為餐廳前來的旅行團),再跳上自動駕駛的高爾夫球車,緩慢地沿著山坡駛下。當然,如果您想沿著山路走,便會穿過紅色的鳥居式通道;這似乎是特意為心急的顧客而設的。之後,穿過寧靜的花園,無數的瀑布和琉球獅子雕像,你便可找到建於1901年並於2001年修復的餐廳主樓。



在門外將鞋脫下,走進古老大屋之際,會有專人帶領你到用餐處。如果幸運的話(或者中午之前),您可能會被帶到更受歡迎的戶外區域,可以盡情地欣賞花園和大瀑布的景色。英文和日文的菜單上列出了各種沖繩蕎麥麵菜餚以及一些琉球美食。我絕對會推薦的選擇是Agu豬沖繩蕎麥麵,搭配了炊飯和自家醃製的木瓜,再配上一杯熱茉莉花茶,完美得無可挑剔。兒童套餐的小沖繩蕎麥麵,炊飯和蛋糕更讓我五歲的小孩吃得津津有味。在這裡用餐實在是一個不凡的體驗!

建議透過電話或網站預訂晚餐。











www.josephinemontessori.com school@josephinemontessori.com Tel:098-878-5623 Cell:090-9784-6962







Weird and Wonderful Japan

Olympics On or Not?

With corona virus spreading around Japan and the world, whether the Olympics will take place in Tokyo this year is a source of endless debate. Latest reports put the loss to Japan at 1.4% of GDP growth if they don't take place. Bad news for an economy that is already struggling with a potential recession.

Too Little Too Late?

The government has come under criticism lately for the delayed response to outbreak of corona virus in Japan. Therefore from Monday 9 March they have declared a quarantine period for visitors from Hong Kong, Macau, Korea and other countries while cancelling visa exemptions as well. Problem is that Hong Kong and Macau have way less cases as we go to print than Japan with Macau having discharged the last patients from hospital. To make matters worse, the quarantine isn't even mandatory!

Quarantine? Nope...Drinking!

A confirmed corona virus case in Aichi prefecture decided he didn't like the idea of quarantine and instead decided to go bar hopping. After being told to stay at home until a place was found in hospital he instead visited several bars. Another good reason to avoid the free nuts on the bar counter!

Coughing Violence

In more corona virus news, how much people are on edge can be seen in Tokyo where travellers on the Yamanote line in Tokyo almost came to blows. The cause? One of the men coughed without a mask on.

New View...New Noise

This month saw aviation fanatics thrilled that a new route into Haneda will see planes flying directly over the center of Tokyo at heights of around 300 meters providing spectacular views to the passengers on board. Not so happy are the people living under the new flight path who now suffer from increased noise.

World's Oldest Man Dies

Chitetsu Watanabe who was Japan and the world's oldest man dies at the age of 112. His death came unfortunately just two weeks after his longevity was recognized by Guinness world records. The oldest living person in the world is also Japanese, and is a 117 year old woman.

Cyberattacks Increase

Japan has seen an increase of 50% in the number of cyberattacks compared to a year earlier according to the National Police Agency.

Also increasing are the number of cybercrimes up to 9,519 in 2019 with child prostitution and pornography the most common offenses.

Additionally money transfer fraud has increased by five times to 2.52 billion yen.

Reselling masks = Prison time

As everyone knows by now finding masks in shops is pretty much impossible. Resellers are taking advantage across the world even in Japan with sky high prices online for masks sometimes in excess of \$100 a pack.

Japan is putting a stop to this with new laws being enacted that would see reselling band with a potential punishment of five years in jail and/or a fine of three million yen. So if you do find some in a shop don't rush straight to ebay!









by Elizabeth Stoney

We are big fans of Neo Park in our family, especially the kids. Located in Nago, easily accessed from route 58, Neo Park has a wide range of exotic plants and animals and is a great alternative to Okinawa Zoo.

The park is built around a series of lakes and visitors are guided around on the well-marked route (all stroller-friendly) to pass through the various themed areas. Bird lovers will enjoy the first area - Flamingo Lake, an enormous enclosure filled with hundreds of exotic birds such as

ibis, African spoonbills, cranes, and yes, flamingos! There is a petting zoo which costs a little extra to enter (300 yen each), but has loads of cute animals that you can hold and cuddle and so we think it is worthy of a few extra yen. The guinea pigs are a favourite as well as the capybara, which are happy to eat all the grass the children offer to them. For lunch you can head to the small cafe Baobabu, which serves simple meals such as curry rice, Okinawa soba and shave ice. We love to sit outside and watch the lemurs jump and play around over on Lemur Island as we eat. With renewed energy,



head through the Oceania Zone where peacocks and wallabies wander around freely and into the Research Centre which houses various monkeys, lemurs, more capybara and flamingos and a pair of wonderfully-loud great hornbills. Finally are the llamas and the usual fairground rides, gatcha machines and gift shop. Close to the exit is the station for the Okinawa Light Railway, a reproduction of the railways that used to run throughout Okinawa. It's a 20 minute ride around the park and costs 660 yen for adults and 440 yen for children.

All in all I'd say Neo Park is a wonderful day out if you have young children and/or an interest in animals, especially birds. It's lovely to see animals housed in spacious and natural environments and well taken care of by the kind staff.



Google Map & Directions



https://goo.gl/maps/g4hxxHSeTLRGxLlu8A

Open 7 days/week 9.00-17.30

neopark.co.jp

Adult 900 yen, Child 500 yen. Yen only

ネオパークオキナワ

今回ご紹介するのは、家族連れ、特に子供たちに大人気のネオパークオキナワ。名護市に位置し、国道58号線から簡単にアクセスすることができるこの施設には、多種多様な異国の植物や動物がおり、いわば名護版の沖縄こどもの国のようなものです。



パークはいくつかの湖の周りに配置されていて、訪れた人たちは目印に沿ってパーク内のルート(ベビーカーでもOKです)を周り、いろいろな異なるテーマのエリアを見ることができます。最初のエリアは鳥好きにはたまらない「フラミンゴの湖」。トキ科の鳥たち、アフリカへラサギ、ツル科の鳥たちのいるエリアもあります。ふれあい広場では、追加料金はかかりますが(一人300円)、かわいい動物たちを触ったり、抱っこしたりすることも。カピバラが人気ですが、同じくらいかわいいのがモルモット。こどもたちが渡してくれる草を嬉しそうに頬張っています。昼食には、こじんまりとしたかわいいパーラーバオバブがお勧め。カレーライス、沖縄そば、かき氷などシンプルながらおいしいメニューが楽しめます。すぐ近くにはレムールの島があり、私たちは外に腰かけてレムールたちが飛び回り、遊びまわっているのを見ながら食事を楽しみました。ランチを食べて元気回復し、次はオセアニアの花・鳥のエリアへ。そこにはクジャクのような華やかな色彩の鳥たちやワラビーが自由に歩き回り、隣の研究センターへ行ってみるとサルやレムール、カピバラやフラミンゴたち、そしてとてもにぎやかなサイチョウのつがいまで。このように園内をぐるりと回りガチャがあるお土産屋さんなども過ぎると、出口近くには沖縄軽便鉄道の駅があります。これはかつて沖縄を走っていた機関車を再現したもので、公園内を20分で周遊することができますよ(大人660円、小人440円)。

ネオパークオキナワは、小さなお子さんがいるご家庭や動物好き(特に鳥類)には最高の場所。動物たちが自然環境を再現した広い空間の中で生活し、心優しいスタッフの方々にきちんとお世話をしてもらっているのは見ていてとても癒されます。

我們一家人都是名護自然動植物園(Neo Park)的忠實粉絲,尤其是小朋友。名護自然動植物園座落於日本名護市,遊客可經58號國道前往,相當方便。動植物園有各種各樣的非本地植物及動物,是沖繩兒童王國(Okinawa Zoo)的另一個很不錯的選擇。



動植物園圍繞著眾多湖泊而建,遊客可根據園內指示清晰的路線,前往各個不同主題區域。第一個主題區 一紅鶴湖,是眾多雀鳥愛好者的必到之處,其巨大的圍場內擁有好幾百種非本地雀鳥,例如朱鷺、非洲琵鷺、鶴,以及一定會有的一就是紅鶴!園內還有寵物動物園,你只需額外付多300日元(每一個人),就可以接近及擁抱各種可愛的動物,我們相信這少少的花費是相當值得!其中豚鼠和水豚都是最受歡迎的動物,它們都很喜歡小朋友們餵草給它們吃。中午你可以前往小咖啡廳Baobabu享用午餐,那裡提供簡單的膳食,例如咖喱飯、沖繩麵及刨冰。我們最愛就是坐在餐廳外面,一邊享用午餐,一邊欣賞狐猴在狐猴島(Lemur Island) 跑來跑去。回復體力後,就可以走到大洋洲動植物自然群落(Oceania Zone) 參觀一下通處漫步的孔雀和小袋鼠。你亦可以走進動植物保護研究中心觀賞各種各樣的猴子、狐猴、更多的水豚和紅鶴,以及一對非常嘈吵的大犀鳥。最後,你亦可以選擇接觸大羊駝、或前往遊樂場、扭蛋機店及精品店。而靠近出口的地方,你可以乘坐園內觀光用的沖繩縣輕軌鐵路,它是複製沖繩縣舊時所使用的鐵路。這20分鐘的鐵路旅程,成人及小童的價格分別為660及440日圓。

如果你有小孩子,或者對動物,尤其是對鳥類有興趣的話,在名護自然動植物園你會渡過一個相當不錯的一天。看到各種動物身處這個寬敞的大自然環境,受到體貼的職員悉心的照料,無疑是一件當心樂事。





TO STEARS NO LIFE WHITE WHIT

SteakMeal(200g) 1600/Cin~

served with soup salad and sice (or toast).

1.STEAK HOUSE 88 TSUJI

2-8-21, TSUJI, NAHA-CITY 2098-862-3553

2.YAKINIKU 88 -EIGHTYEIGHT-

2F, 2-8-21, TSUJI, NAHA-CITY 25098-863-0808

3.STEAK HOUSE 88 KOKUSAI-DORI

2F, 3-1-6, MAKISHI, NAHA-CITY 25098-866-3760

4.STEAK HOUSE 88 KOKUSAI-DORI ANNEX

B1F, 3-1-6, MAKISHI, NAHA-CITY 25098-860-7588

5.STEAK DINNING 88 MATSUO

2F, 2-5-1, MATSUO, NAHA-CITY 25098-943-8888

6.STEAK HOUSE 88 KOKUSAI-DORI NISHIGUCHI

2F, 1-4-3, MATSUO, NAHA-CITY 25098-867-8888

7.STEAK HOUSE ŚŚJR. MATSUYAMA

2-10-13, MATSUYAMA, NAHA-CITY 2098-869-7888

8.TAISHU ROBATA YASUHACHI

1-4-47, MAKISHI, NAHA-CITY 25098-864-8878

9.STEAK HOUSE 88 CHATAN

2F, 9-17, MIHAMA, CHATAN-TOWN 25098-923-0788

10.STEAK HOUSE 88 CHURAUMI

278-3, URASAKI, MOTOBU-TOWN 250980-51-7588

11.STEAK HOUSE 88 CHURAUMI ANNEX

278-3, URASAKI, MOTOBU-TOWN 250980-43-5488

