

# Lunch Menu

ランチメニュー

ご提供時間 11:30~14:00

Available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m

## MAIN MENU

メインメニュー

はいむるぶしバーガー 本日のスープ付き 県産和牛100%・スーチーカー・目玉焼き・レタス・トマト・チェダーチーズ Haimurubushi Burger with Today's Soup 100% Okinawa Beef, Sliced Porc, Fried egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, French Fries	¥2,400
やんばる鶏のコンフィサンド 本日のスープ付き Yanbaru Chicken confit Sandwich with Today's Soup.	¥1,900
八重山野菜とモッツアレラチーズのピッツァ 本日のスープ付き Pizza "Yaeyama Vegetables and Mozzarella cheese" with Today's Soup.	¥2,200
やんばる鶏と県産和牛のアイランドカレー 本日のスープ付き 太陽と大地を表現したコントラストカレー。軽やかな赤とコク深い黒の味わいを一皿で。 Yanbaru Chicken Curry and Okinawan Wagyu Curry with Today's Soup.	¥1,900
フーチパー香るほうれん草のフィットチーネ 島野菜の軽いラグー仕立て 本日のスープ付き Mugwort-scented Fettuccine with Today's Soup.	¥2,000
あぐー豚ソーセージ コルシカ風 白インゲン豆の煮込み添え 本日のスープ付き Agu pork sausage Corsican style with Today's Soup.	¥2,200
小浜黒糖で炊いたソーキそば Soki Soba with Pork Spare Ribs.	¥1,500
小浜もずく館の八重山そば Yaeyama Soba with Ankake Minced Chicken & Mozuku Seaweed	¥1,200
いまいゆ海鮮丼 自家製醬(ひしお)添え 味噌汁付き 鮪・白身魚二種・車海老・いくら KAISEN-DON (Seafood Bowl) with Miso Soup.	¥2,700
煮玉子ラフテー丼 味噌汁付き Braised Pork Belly Rice Bowl with Marinated Soft-Boiled Egg with Miso Soup.	¥2,000
おばあのおにぎり三種と漬物 味噌汁付き 島野菜と梅・油みそ・ちきな一じゅーしー ※石垣の塩むすびに変更できます Three Varieties of Okinawan Rice Balls with Pickled Vegetables with Miso Soup.	¥1,000
おばあのおにぎり二種と鶏唐揚げ 味噌汁付き 島野菜と梅・油みそ Two Varieties of Okinawan Rice Balls and Fried Chicken with Miso Soup.	¥1,500
島野菜のグリーンサラダ Island Vegetables Green Salad	シェアサイズ (2-3人前) ¥1,500 レギュラーサイズ (1人前) ¥500
はいむるぶしのニース風サラダ Salade Niçoise Haimurubushi Style	シェアサイズ (2-3人前) ¥1,800 レギュラーサイズ (1人前) ¥700
本日のスープ Today's Soup	¥800
コーンポタージュ Corn Potage Soup	¥800
スターフルーツプレート お飲み物はコーヒー紅茶の中からお選びいただけます。 Island Starfruits Cake Plate Your choice from our selection of coffee or Tea.	¥1,500
小浜島産黒糖のシュークリーム Cream Puff with Kohama Island Brown Sugar	¥1,000
小浜島黒糖ソフトクリーム Kohama Island Brown Sugar Soft Serve Ice Cream	¥1,100

※当店で、すべてのお料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。あらかじめご了承くださいませ。

※We kindly ask for your understanding that all dishes are to be enjoyed on the premises and cannot be taken out.

※すべての料金は税込価格となります

All prices include tax.

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.



## Cafe Time

カフェタイム

ご提供時間 14:00~17:00

Available from 2:00 p.m. to 5:00 p.m

## Desserts

デザート

### スターフルーツプレート

お飲み物はコーヒー紅茶の中から選びいただけます。

Island Starfruits Cake Plate

Your choice from our selection of Coffee or Tea.

¥1,500

### 小浜島産黒糖のシュークリーム

Cream Puff with Kohama Island Brown Sugar.

¥1,000

### 小浜島産黒糖ソフトクリーム

Kohama Island Brown Sugar Soft Serve Ice Cream.

¥1,100

### はいむるぶしカスタードパイ 石垣塩キャラメルバナナ

Custard Pie "Ishigaki Salt Caramel Banana".

¥1,500

### はいむるぶしカスタードパイ ミックスベリー

Custard Pie "Mix berries".

¥1,500

## Main dishes

お食事メニュー

### はいむるぶしバーガー 本日のスープ付き

県産和牛100%・スーチーカー・目玉焼き・レタス・トマト・チェダーチーズ

Haimurubushi Burger with Today's Soup.

100% Okinawa Beef, Sliced Porc, Fried egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, French Fries

¥2,400

### 県産豚のトンカツカレー 本日のスープ付き

Japanese Curry with Okinawa Pork Cutlet. Today's Soup.

¥1,900

## Side dishes & Salad

サイドディッシュ&サラダ

### 島野菜のグリーンサラダ

Island Vegetables Green Salad.

シェアサイズ  
(2-3人前)

¥1,500

レギュラーサイズ  
(1人前)

¥500

### ローストビーフサラダ

Salad with Roast Beef.

シェアサイズ  
(2-3人前)

¥2,000

レギュラーサイズ  
(1人前)

¥700

### 石垣の塩を使った県産鶏の唐揚げ

Crispy Fried Chicken with Ishigaki Salt.

¥1,800

### ポテトフライ「石垣の塩・ハーブバター・カレー」

French Fries, Ishigaki Salt, Herb Butter or Curry

¥1,200

※当店で、すべてのお料理のお持ち帰りはご遠慮いただいております。あらかじめご了承くださいませ。

※We kindly ask for your understanding that all dishes are to be enjoyed on the premises and cannot be taken out.

※すべての料金は税込価格となります

All prices include tax.

※アレルギー情報をご希望の方は係にお申し付けください

Please ask our staff for allergen information

※当店で使用しているお米は、すべて国産米を使用しております

All rice served at our restaurant is domestically grown in Japan.



# DRINK MENU

## COFFEE & TEA

### コーヒー&紅茶

ブレンドコーヒー ¥1,000  
Blended Coffee

カフェラテ ¥1,300  
Caffé Latte

カプチーノ ¥1,300  
Cappuccino

エスプレッソ ¥1,000  
Espresso

カフェオレ ¥1,300  
Café au Lait

紅茶各種 ¥1,000  
アールグレイ・チャイ・ハイビスカスティー  
Black Tea  
Earl Grey, Chai, Hibiscus Tea

## BEER & HIGHBALL

ビール&ハイボール ¥1,300  
オリオン 生ビール  
Orion Draft Beer

オリオンドラフト瓶 ¥1,200  
Orion the Draft Bottle

八重山ハイボール ¥1,400  
Yaeyama Highball

## CHAMPAGNE / WINE

シャンパーニュ・ワイン ¥2,800  
グラスシャンパーニュ『ジョセフペリエ』  
Joseph Perrier Champagne Glass

グラスワイン各種 赤 ¥2,000 ~  
Red Wine Glass

グラスワイン各種 白 ¥2,000 ~  
White Wine Glass

## JAPANESE SAKE

日本酒 ¥2,000  
獺祭 大吟醸 にごりスパークリング  
DASSAI NIGORI Sparkling 45

獺祭 純米大吟醸磨き三割九分 ¥1,800  
DASSAI 39

## SIGNATURE COCKTAILS

### シグネチャーカクテル

一夜花(サガリバナ) 沖縄県産ラムベース ¥1,800  
~花言葉「幸運が訪れる」の花の色をイメージ~

Sagaribana (Rum)  
-Inspired by the color of the flower represents Good Luck-

オオゴチヨウ リキュールベース ¥1,300  
~沖縄三大名花の花の色をイメージ~

Peacock Flower (Liqueur)  
-Inspired by the color of one of the three most popular Okinawan flowers -

沖縄モヒート 沖縄県産ラムベース ¥1,800  
Okinawa Mojito (Rum)

## NON ALCOHOL DRINK

### ノンアルコールドリンク

ノンアルコールスパークリングワイン ¥1,400  
『デュックドモンターニュ ロゼ』

Non-Alcoholic Sparkling Wine  
Duc de Montagne Rose

ノンアルコール シェルブルー ¥1,300  
~海のブルーと貝細工の輝きをイメージ~

りんごジュース、カルピス、ブルーシロップ、ソーダ  
Non-Alcoholic Shell Blue  
-Inspired by the blue ocean and sparkling shellwork-

ノンアルコール ルージュ ¥1,300  
~ブーゲンビレアの花の鮮やかさをイメージ ~

クランベリー、グレナデン、ジンジャーエール  
Non-Alcoholic Rouge  
-Inspired by the vividness of Bougainvillea flowers-

オリオンノンアルコールビール ¥1,000  
Orion Non-Alcoholic Beer

黒糖ロイヤルミルク HOT / ICE ¥1,000  
~小浜島産黒糖から作られたシロップを使用~

Brown Sugar Royal Milk Tea HOT / ICE  
-Uses syrup made from Kohama Island brown sugar-

マンゴージュース ¥1,000  
石垣島川平ファーム

Mango Juice  
Ishigaki Island KABIRA FARM

パイナップルジュース100% ¥1,000  
西表島パイランドファーム

Pineapple Juice  
Iriomote Island PAILAND FARM

グアバジュース ¥1,600  
西表島パイランドファーム

Guava Juice  
Iriomote Island PAILAND FARM

大宜味村産青切シークワサー ¥1,000  
Fresh Ogimi Village Shikuwasa

オリオンサイダー ¥1,000  
Orion Cider

沖縄アイランド クラフト コーラ ¥1,000  
Okinawa Island Craft Cola

