

Dinner Menu

ディナーメニュー

ご提供時間 17:00~21:00

Available from 5:00 p.m. to 9:00 p.m

MAIN MENU

メインメニュー

はいむるぶしバーガー 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 100% Okinawa Beef, Sliced Pork, Fried egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, French Fries	¥2,400
やんばる鶏のコンフィサンド Yanbaru Chicken confit Sandwich	¥1,900
本日のピッツァ (内容はスタッフにお尋ねください。) Today's Pizza.	¥2,200
やんばる鶏と県産和牛のアイランドカレー 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つの味わいを一皿で。 Yanbaru Chicken Curry and Okinawan Wagyu Curry.	¥1,900
フーチバー香るほうれん草のフィットチーネ 島野菜の軽いラゲー仕立て Mugwort-scented Fettuccine.	¥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 Agu pork sausage Corsican style.	¥2,200
いまいゆ海鮮丼 自家製醬(ひしお)添え 鮭・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 Braised Pork Belly Rice Bowl with Marinated Soft-Boiled Egg.	¥2,000
おばあのおにぎり三種と漬物 島野菜と梅・油みそ・ちきなーじゅーしー ※石垣の塩むすびに変更できます Three Varieties of Okinawan Rice Balls with Pickled Vegetables.	¥1,000
おばあのおにぎり二種と鶏唐揚げ 島野菜と梅・油みそ Two Varieties of Okinawan Rice Balls and Fried Chicken.	¥1,500

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 Salade Niçoise Haimurubushi Style	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

Soup

スープ

本日のスープ Today's Soup	¥800
コーンポタージュ Corn Potage Soup	¥800

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

※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.



Mid Night

ミッドナイト

ご提供時間 21:00~23:00

Available from 9:00 p.m. to 11:00 p.m

FOOD MENU

あぐー豚のリエット バゲット添え Agu Porc Rilette with Baguettes.	¥ 1,500
自家製ピクルスと島野菜のギリシャ風マリネ Home Made Pickles and Marinated Island Vegetables.	¥ 1,200
彩り野菜のオムレツテリーヌ 冷製仕立て Vegetable Omelette Terrine	¥ 1,000
ピパーチ風味のミックスナッツ Mixed Nuts	¥ 800
フレッシュチーズの盛り合わせ 黒糖シロップ添え Assortment of Fresh Cheeses with Brown Sugar Syrop.	¥ 1,200
オリオンピアジャーキー Chicken Gizzards Jerky.	¥ 650
黒豚ジャーキー Berkshire-Pork Jerky.	¥ 750
石垣牛スティックサラミ Ishigaki Beef Stick Salami.	¥ 1,350
おつまみ三缶セット Okinawa Local Food Three Canned Foods.	¥ 1,350
小浜島産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.



BEER & HIGHBALL & WINE

ビール&ハイボール&ワイン

オリオン 生ビール Orion Draft Beer	¥1,300
オリオンドラフト瓶 Orion the Draft Bottle	¥1,200
八重山ハイボール Yaeyama Highball	¥1,400
グラスシャンパーニュ 『ジョセフペリエ』 Joseph Perrier Champagne Glass	¥2,800
グラスワイン各種 赤 Red Wine Glass	¥2,000 ~
グラスワイン各種 白 White Wine Glass	¥2,000 ~

SIGNATURE COCKTAILS

シグネチャーカクテル	
ベテルギウス ~小浜島の夜空に輝くベテルギウスをイメージ~ Betelgeuse -Inspired by Betelgeuse, a star shining in the night skies of Kohama Island-	¥1,300
美ら心 ~沖縄に寄せる様々な想いをのせた心満たされるカクテル~ Chura-gokoro Inspired by the deep feelings we have for Okinawa	¥1,300
夏至南風 (かーちばい) ~夏の到来を告げる季節風に乗った太陽の香りをイメージ~ Kachibai -Inspired by the smell of the first winds of summer-	¥1,300
小浜サンセット ~小浜島から見えるサンセットをイメージ~ Kohama Sunset -Inspired by the sunset seen from Kohama Island-	¥1,300
一夜花 (サガリバナ) ~花言葉「幸運が訪れる」の花の色をイメージ~ Sagaribana -Inspired by the color of the flower represents Good Luck-	¥1,800
オオゴチョウ ~沖縄三大名花の花の色をイメージ~ Peacock Flower -Inspired by the color of one of the three most popular Okinawan flowers -	¥1,300
沖縄モヒート Okinawa Mojito	¥1,800

JAPANESE SAKE

日本酒

瀬祭 大吟醸 にごりスパークリング DASSI NIGORI Sparkling 45	¥2,000
瀬祭 純米大吟醸磨き三割九分 DASSAI 39	¥1,800

NON ALCOHOL DRINK

ノンアルコールドリンク

ノンアルコール ルージュ ~ブーゲンビレアの花の鮮やかさをイメージ~ Non-Alcoholic Rouge -Inspired by the vividness of Bougainvillea flowers-	¥1,300
ノンアルコールスパークリングワイン 『デュックドモンターニュ ロゼ』 Non-Alcoholic Sparkling Wine Duc de Montagne Rose	¥1,400
オリオンノンアルコールビール Orion Non-Alcoholic Beer	¥1,000
ノンアルコール シェルブルー ~海のブルーと貝細工の輝きをイメージ~ Non-Alcoholic Shell Blue -Inspired by the blue ocean and sparkling shellwork-	¥1,300
黒糖ロイヤルミルク HOT / ICE ~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-	¥1,000
マンゴージュース 石垣島 川平ファーム Mango Juice Ishigaki Island KABIRA FARM	¥1,000
パイナップルジュース100% 西表島 パイランドファーム Pineapple Juice Iriomote Island PAILAND FARM	¥1,000
グアバジュース 西表島 パイランドファーム Guava Juice Iriomote Island PAILAND FARM	¥1,600
大宜味村産青切シークワーサー Fresh Ogimi Village Shikuwasa Juice	¥1,000
沖縄アイランドクラフト コーラ Okinawa Island Craft Cola	¥1,000
オリオンサイダー Orion Cider	¥1,000
石垣島 ジンジャーエール ORO Ishigaki Island Ginger Ale ORO	¥1,800

