

LUNCH MENU

ランチメニュー

ご提供時間 11:30~14:00

Available from 11:30 to 14:00

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 ￥2,400
県産和牛100%・スーチカー・目玉焼き・レタス・トマト・チェダーチーズ
Haimurubushi Burger with Today's Soup
100% Okinawan Beef, Sliced Pork, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ 本日のスープ付き ￥2,000
鶏肉・スクランブルエッグ・ベーコン・レタス・トマト・チェダーチーズ
American Clubhouse Sandwich with Today's Soup
Chicken, Scrambled Eggs, Bacon, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese

県産豚のトンカツカレー 本日のスープ付き ￥1,900
バターチキンカレー / 県産和牛ブラックカレー / ラフテーカレーの
3種類からカレールウをお選びください
Curry with Okinawan Pork Cutlet with Today's Soup
Please select one:
Butter Chicken Curry, Okinawan Beef Black Curry, or Pork Curry

はいむるぶし風タコライス 本日のスープ付き ￥2,000
Taco Rice with Today's Soup

島ミラカン ￥2,200
島豚ソーセージと島レモンのクリームソースパスタ
本日のスープ付き
Pasta with Creamy Pork Sausage and Vegetables with Today's Soup

Soup

スープ

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

Salad

サラダ

島野菜のグリーンサラダ	シェアサイズ (2~3人前)	レギュラーサイズ (1人前)
Island Vegetables Green Salad	￥1,500	￥700
はいむるぶしのニース風サラダ	シェアサイズ (2~3人前)	レギュラーサイズ (1人前)
Salad Niçoise Haimurubushi Style	￥1,800	￥1,000

※当店では、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.



FOOD MENU

Main Menu

メインメニュー

小浜黒糖で炊いたソーキそば ￥1,500
Soki Soba with Pork Ribs Simmered in Kohama Island Brown Sugar

小浜もずく餡の八重山そば ￥1,200
Yaeyama Soba with Silky Kohama Mozuku Seaweed Ankake Sauce

いまいゆ海鮮丼 自家製醬（ひしお）添え 味噌汁付き ￥2,700
鮪・白身魚二種・車海老・いくら
"KAISEN-DON" (Seafoods Bowl) with Homemade "HISHIO" with Miso Soup
Tuna, Two White Fish, Japanese Tiger Prawn, Salmon Roe

煮玉子ラフテー丼 味噌汁付き ￥2,000
Braised Pork Belly Rice Bowl with Marinated Soft-Boiled Egg
with Miso Soup

おばあのおにぎり三種と漬物 味噌汁付き ￥1,000
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
Okinawan vegetables and Pickled Plum, Pork and Miso,
Okinawan Mixed Rice
※You can change The Rice Ball to a "Ishigaki Salt Rice Ball".

おばあのおにぎり二種と鶏唐揚げ 味噌汁付き ￥1,500
島野菜と梅・油みそ
* 石垣の塩むすびに変更できます
Two Varieties of Okinawan Rice Balls and Fried Chicken
with Miso Soup
Okinawan vegetables and Pickled Plum / Pork and Miso
※You can change The Rice Ball to a "Ishigaki Salt Rice Ball".

Dessert

デザート

小浜島産黒糖のシュークリーム ￥1,000
Cream Puff with Kohama Island Brown Sugar

小浜島黒糖ソフトクリーム ￥1,100
Kohama Island Brown Sugar Soft Serve Ice Cream

※当店では、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.



COFFEE & TEA

コーヒー&紅茶

ブレンドコーヒー Blended Coffee	¥1,000
カフェラテ Caffé Latte	¥1,300
カプチーノ Cappuccino	¥1,300
エスプレッソ Espresso	¥1,000
カフェオレ Café au Lait	¥1,300
紅茶各種 アールグレイ・チャイ・ハイビスカスティ Black Tea Earl Grey, Chai, Hibiscus Tea	¥1,000

BEER & HIGHBALL

ビール&ハイボール	
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

CHAMPAGNE / WINE

シャンパーニュ・ワイン	
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 ~

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

SIGNATURE COCKTAILS

シグネチャーカクテル

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
オオゴチヨウ ～沖縄三大名花の花色をイメージ～ 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

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 『デュックドモンターニュ ロゼ』 Non-Alcoholic Sparkling Wine Duc de Montagne Rose	¥1,400
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
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
オリオンノンアルコールビール Orion Non-Alcoholic Beer	¥1,000
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% 西表島バイランドファーム Pineapple Juice Iriomote Island PAILAND FARM	¥1,000
グアバジュース 西表島 バイランドファーム Guava Juice Iriomote Island PAILAND FARM	¥1,600
大宜味村産青切シークワサー Fresh Ogimi Village Shikuwasa	¥1,000
オリオンサイダー Orion Cider	¥1,000
沖縄アイランドクラフト コーラ Okinawa Island Craft Cola	¥1,000

