

DINNER MENU

ディナーメニュー

ご提供時間 17:00~21:00

Available from 17:00 to 21:00

Main Menu

メインメニュー

はいむるぶしバーガー ￥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

100% Okinawan Beef, Sliced Pork, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese

あぐー豚生ハムのビスマルクピッツァ ￥2,000

Pizza Bismarck with Agu Pork Prosciutto

県産豚のトンカツカレー ￥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

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 ￥2,000

Taco Rice

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

Pasta with Creamy Pork Sausage and Vegetables

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

Side Dishes

サイドディッシュ

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

ローストビーフサラダ シェアサイズ (2~3人前) レギュラーサイズ (1人前)

Roast Beef Salad ￥2,000 ￥1,200

石垣の塩を使った県産鶏の唐揚げ ￥1,800

Okinawan Fried Chicken with Ishigaki Salt

ポテトフライ 「石垣の塩・ハーブバター・カレー」 ￥1,200

French Fries (Choice of Ishigaki Salt, Herb Butter, or Curry)

※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

いまいゆ海鮮丼 自家製醬（ひしお）添え ￥2,700
鮪・白身魚二種・車海老・いくら

"KAISEN-DON "(Seafoods Bowl) with Homemade "HISHIO"
Tuna, Two White Fish, Japanese Tiger Prawn, Salmon Roe

煮玉子ラフテー丼 ￥2,000
Braised Pork Belly Rice Bowl with Marinated Soft-Boiled Egg

おばあのおにぎり三種と漬物 ￥1,000
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
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 ￥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
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.



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

