

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

Haimurubushi Burger with Today's Soup ¥ 2,400
100% Okinawan Beef, Sliced Pork, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese

はいむるぶしバーガー 本日のスープ付き
県産牛100%・スーチカー・目玉焼き・レタス・トマト・チェダーチーズ

Roasted Beef Sandwich with Today's Soup ¥ 2,000
Roasted Beef, French Mustard Butter

ローストビーフサンドウィッチ 本日のスープ付き
ローストビーフ・フレンチマスタード・バター

Curry with Okinawan Pork Cutlet with Today's Soup ¥ 1,900

Please select one:
Butter Chicken Curry, Okinawan Beef Black Curry, or Pork Curry

県産豚のトンカツカレー 本日のスープ付き
バターチキンカレー/ 県産牛ブラックカレー/ 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

Taco Rice with Today's Soup ¥ 2,000

はいむるぶし風タコライス 本日のスープ付き

Pasta with Creamy Pork Sausage and Vegetables ¥ 2,200

with Today's Soup
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

Soup

スープ

Today's Soup ¥ 800

本日のスープ

Corn Potage Soup ¥ 800

コーンポタージュ

Salad

サラダ

Island Vegetables Green Salad

島野菜のグリーンサラダ

シェアサイズ
(2~3人前)

¥ 1,500

レギュラーサイズ
(1人前)

¥ 700

Salad Niçoise Haimurubushi Style

はいむるぶしのニース風サラダ

シェアサイズ
(2~3人前)

¥ 1,800

レギュラーサイズ
(1人前)

¥ 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.



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

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

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

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



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

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



Two Varieties of Okinawan Rice Balls and Fried Chicken ¥ 1,500
Okinawan vegetables and Pickled Plum / Pork and Miso
※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
島野菜と梅・油みそ
* 石垣の塩むすびに変更できます

Dessert

デザート

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

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

FOOD MENU



※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.

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

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・ハイビスカスティー 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
石垣島ピルスナー Ishigakijima Pilsner	¥1,700
石垣島パイナップルエール Ishigakijima Pineapple Ale	¥1,700
石垣島シークワーサーライト Ishigakijima Shikuwasa Light	¥1,700
石垣島タンカンスタウト Ishigakijima Tanakan Citrus Stout	¥1,700
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『ジョセフベリエ』 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	
獺祭 大吟醸 にごりスパークリング DASSI NIGORI Sparkling 45	¥2,000
獺祭 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

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ーサー 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



※すべての料金は税込価格となります
All prices include tax.