18：00〜23：00

FOOD MENU

FOOD MENU
フードメニュー

グルクン唐揚げ ￥1,800
Deep-Fried Double-Lined Fusilier Fish

石垣島の塩を使った県産鶏の塩唐揚げ ￥1,800
「島唐辛子のサルサソース
Salted Fried Okinawa Chicken using Ishigaki Island Salt
Comes with Island Chili Salsa Sauce

ポテトフライ ￥1,200
「塩・ハーブバター・カレー」
French Fries
Salt, Butter, or Curry

フィッシュ＆チップス ￥2,000
Fish & Chips

アグー豚肩ロースの自家製ハム ￥2,800
Homemade Ham of Agu Pork Shoulder Loin

チーズ盛り合わせ ￥2,200
Cheese Assortment

野菜スティック ￥2,000
「アンチョビとチーズの2種のディップ」
Vegetable Sticks
2 Kinds of Dip – Anchovy and Cheese

海ブドウ ￥1,300
Sea Grapes

豆腐餻 ￥ 1,200
Okinawa-Style Fermented Tofu

ドライフルーツ＆ナッツ ￥1,300
Dried Fruits & Nuts

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

紅芋パフェ ￥1,800
Purple Sweet Potato Parfait

生チョコ ￥1,500
Ganache

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

DRINK MENU

BEER & HIGHBALL & WINE

ビール＆ハイボール＆ワイン

はいむるぶしオリジナルクラフトビール ¥1,500
～沖縄県産パインも加えた爽やかなのどごし～
Haimurubushi Original Craft Beer
-Refreshing thirst-quenching flavor with Okinawa pineapple-

オリオン 生ビール ¥1,300
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

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

グラスワイン各種　赤 ¥1,800 ～
Red Wine Glass

グラスワイン各種　白 ¥1,800 ～
White Wine Glass

SIGNATURE COCKTAILS

シグネチャーカクテル

ベテルギウス ¥1,300
～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-

美ら心 ¥1,300
～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

夏至南風（かーちばい） ¥1,300
～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-

小浜サンセット ¥1,300
～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-

一夜花（サガリバナ） ¥1,800
～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-

オオゴチョウ ¥1,300
～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 -

小浜モヒート ¥1,800
～小浜島のサトウキビから作られたラムと施設内農園産ミントを使用～
Kohama Mojito
-Uses rum made from Kohama Island sugar cane, and mint made in our on-site farm-

JAPANESE SAKE

日本酒

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

獺祭 純米大吟醸磨き三割九分 ¥1,800
DASSAI 39

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 ¥1,300
～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-

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』 ¥1,400
Non-Alcoholic Sparkling Wine
Duc de Montagne Rose

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-

パッションフルーツジュース ¥1,000
Passion Fruit Juice

マンゴージュース ¥1,000
Mango Juice

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～
Non-Alcoholic Shell Blue
-Inspired by the blue ocean and sparkling shellwork-

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

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

大宜味村産青切シークヮーサージュース ¥1,000
Fresh Ogimi Village Shikuwasa Juice

石垣島産パインジュース100% ¥1,000
Ishigaki Island 100% Pineapple Juice

オリオンサイダー ¥1,000
Orion Cider

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