

BAR TIME

Food Menu

ご提供時間 17:30~21:00

Available from 17:30~21:00

Truffle-Flavored French Fries フライドポテト トリュフ風味	¥ 1,000
Sunset Pintxos - Salt-Cured Okinawan Pork & Pineapple • Seared Tuna with Okinawan Island Shallot Deep-Fried Island Tofu with Herbs • Prosciutto-Wrapped Seared Banana - サンセットピンチョス - スーチカーとパイナップル・マグロのたたきと島ラッキョウ 揚げ島豆腐のハーブ風味・炙りバナナの生ハム巻き -	¥ 1,500
Original Spiced Garlic Shrimp オリジナルスパイスのガーリックシュリンプ	¥ 1,500
Island Charcuterie Platter - Sliced Salt-Cured Okinawan Pork • Yanbaru Chicken Mousse Okinawan Agu Pork Prosciutto • Okinawan "Churashima" Premium Sausages - アイランドシャルキュトリープレート - スーチカーライス・やんばる鶏のムース あぐー豚生ハム・美ら島ソーセージ -	¥ 1,800
Cauliflower & Mixed Bean Curry カリフラワーとミックスビーンズのカレー	¥ 1,900
Agu Pork Bolognese Conchiglie あぐー豚のボロネーゼ コンキリエ	¥ 2,200

Bar Food

ご提供時間 17:30~23:00

Available from 17:30~23:00

Chicken Gizzard Jerky with Orion Beer Yeast オリオンビアジャーキー	¥ 650
Mixed Olive & Tuna Marinated ミックスオリーブとツナのマリネ	¥ 700
Kurobuta Pork Jerky 黒豚ジャーキー	¥ 750
Confit of Squid with Okinawan Shekwasha 松笠イカのコンフィ シークワーサー風味	¥ 1,000
Natural Cheese Platter - Camembert, Cheddar, Gorgonzola - ナチュラルチーズプレート - カマンベールチーズ・チェダーチーズ・ゴルゴンゾーラ -	¥ 1,200
Ishigaki Beef Salami Sticks 石垣牛スティックサラミ	¥ 1,350
Agu Pork Rillettes with Baguette あぐー豚のリエット バゲット添え	¥ 1,500

Dessert

ご提供時間 17:00~23:00

Available from 17:00~23:00

Kohama Island Brown Sugar Cream Puff 小浜島産黒糖シュークリーム	¥ 1,000
Kohama Island Brown Sugar Soft Serve Ice Cream 小浜島産黒糖ソフトクリーム	¥ 1,100

※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.



BAR TIME

ご提供時間 17:00~23:00

Available from 17:00~23:00

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乘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

