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

FOOD MENU

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 with Today's Soup ￥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

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

	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 島野菜のグリーンサラダ	￥1,500	￥700
Salad Niçoise Haimurubushi Style はいむるぶしのニース風サラダ	￥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
※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

FOOD MENU

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 Ankake Sauce　￥1,200
小浜もずく餡の八重山そば

”KAISEN-DON ”(Seafoods Bowl) with Homemade “HISHIO” with Miso Soup　￥2,700
Tuna, Two White Fish, Japanese Tiger Prawn, Salmon Roe
いまいゆ海鮮丼 自家製醤（ひしお）添え　味噌汁付き
鮪・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".
おばぁ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".
おばぁ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

※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
※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.

DRINK MENU

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 ¥1,000
Blended Coffee

カフェラテ ¥1,300
Caffé Latte

カプチーノ ¥1,300
Cappuccino

エスプレッソ ¥1,000
Espresso

カフェオレ ¥1,300
Café au Lait

紅茶各種 ¥1,000
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

BEER & HIGHBALL
ビール＆ハイボール

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

石垣島ピルスナー ¥1,700
Ishigakijima Pilsner

石垣島パイナップルエール ¥1,700
Ishigakijima Pineapple Ale

石垣島シークワーサーライト ¥1,700
Ishigakijima Shikuwasa Light

石垣島タンカンスタウト ¥1,700
Ishigakijima Tanakan Citrus Stout

八重山ハイボール ¥1,400
Yaeyama Highball

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 ¥2,000 ～
Red Wine Glass

グラスワイン各種　白 ¥2,000 ～
White Wine Glass

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

SIGNATURE COCKTAILS
シグネチャーカクテル

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 -

沖縄モヒート ¥1,800
Okinawa Mojito

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 ¥1,400
『デュックドモンターニュ　ロゼ』
Non-Alcoholic Sparkling Wine
Duc de Montagne Rose

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-

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-

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

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-

マンゴージュース ¥1,000
石垣島 川平ファーム
Mango Juice
Ishigaki Island KABIRA FARM

パイナップルジュース100% ¥1,000
西表島パイランドファーム
Pineapple Juice
Iriomote Island PAILAND FARM

グアバジュース ¥1,600
西表島 パイランドファーム
Guava Juice
Iriomote Island PAILAND FARM

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

オリオンサイダー ¥1,000
Orion Cider

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

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