

CAFE TIME

カフェタイム

ご提供時間 14:00~17:00

Available from 2:00 p.m. to 5:00 p.m

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

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

はいむるぶしカスタードパイ 石垣塩キャラメルバナナ ￥1,500
Haimurubushi Custard Pie with Ishigaki Salted Caramel Banana

はいむるぶしカスタードパイ ミックスベリー ￥1,500
Haimurubushi Custard Pie, Mixed Berry Style

Main Dishes

お食事メニュー

はいむるぶしバーガー 本日のスープ付き ￥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 with Today's Soup
100% Okinawa Beef, Sliced Pork, Fried egg, Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, French Fries

県産豚のトンカツカレー 本日のスープ付き ￥1,900
Japanese Curry with Okinawan Pork Cutlet. Today's Soup

Side Dishes & Salad

サイドディッシュ&サラダ

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) ￥500
Island Vegetables Green Salad

ローストビーフサラダ シェアサイズ (2~3人前) ￥2,000 レギュラーサイズ (1人前) ￥700
Salad with Roast Beef

石垣の塩を使った県産鶏の唐揚げ ￥1,800
Crispy 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, Ishigaki Salt, Herb Butter or Curry

FOOD MENU

※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.



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 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
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 ~

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

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
オオゴチヨウ ~沖縄三大名花の花の色をイメージ~ 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

