

Yaeyama Soba

八重山そば

ご提供時間 11:30~14:00
Available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m

小浜黒糖で炊いたソーキそば ¥1,500
小浜島産黒糖でとろけるまで煮込んだ軟骨ソーキのkokと八重山そばの優しい味わいをどうぞ
Soki Soba with Pork Spare Ribs

小浜もずく餡の八重山そば ¥1,200
小浜島産もずくと鶏ひき肉の餡仕立てを八重山そばと一緒にご一緒に。ここでしか味わえない一杯
Yaeyama Soba with Ankake Minced Chicken & Mozuku Seaweed

MAIN MENU

メインメニュー

11:30~17:00の間にメインメニューを
ご注文いただいたお客様へ、スープとサラダを
添えてご提供いたします。

Main menu served between
11:30 a.m. and 5:00 p.m. are
accompanied by a soup and a salad

やんばる鶏と県産和牛の2色カレー ¥1,900
太陽と大地を表現したコントラストカレー。軽やかな赤とココ深い黒つの味わいを一皿で。
Yanbaru Chicken Curry and Okinawan Wagyu Curry.

県産豚使用 とんかつサンドウィッチ ¥2,200
Okinawa Pork Cutlet Sandwich

県産和牛使用 ローストビーフサンドウィッチ ¥3,300
Okinawa Roasted Beef Sandwich, Roasted Beef, French Mustard Butter

すーちかー(豚の塩漬け)のカルボナーラ ¥2,400
Carbonara with Artisan-Cured Pork

チーズたっぷり県産和牛のボロネーゼスパゲティ ¥2,500
Wagyu Bolognese Spaghetti with Rich Cheese

煮卵ラフテー丼 ¥2,000
Braised Pork Belly Rice Bowl with Marinated Soft-Boiled Egg

SIDE & SALAD

サイドディッシュ & サラダ

県産和牛使用 ローストビーフのサラダ ¥3,000
シークワサーポン酢のドレッシング

Salad with Okinawa Wagyu Roast Beef
Served with Shikuwasa Ponzu Dressing

島野菜のグリーンサラダ ¥1,800
コブサラダドレッシング 又は シークワサーポン酢 又は 胡麻ドレッシング

Island Green Salad
Cobb Dressing or Shikuwasa Ponzu or Sesame Dressing

石垣の塩を使った県産鶏の塩から揚げ ¥1,800
島唐辛子のサルサソース添え

Crispy Fried Chicken with Ishigaki Sea Salt, Served with Island Chili Salsa

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

OKINAWA ONIGIRI

おばあのおにぎり

おばあのおにぎり3種と漬物 ¥1,000
下記より3種お選びいただけます
Three Varieties of Okinawan Rice Balls with Pickled Vegetables
Kindly Select Three from The Following Four Options

島野草と梅のおにぎり
ビバーチ・長命草・フーチバーの混ぜおにぎり
Rice Ball with Local Wild Herbs and Ume Plum

生姜香る油みそのおにぎり
油みそ・豚三枚肉のおにぎり
Rice Ball with Rich Miso Oil and Pork Belly

"ちきなー"とじゅーしーのおにぎり
じゅーしーをからし菜で巻いたおにぎり
Rice Ball with Jushi Rice, Wrapped in Mustard Greens

石垣の塩むすび
ミネラルたっぷり・石垣の塩おにぎり
Rice Ball with Ishigaki Sea Salt

DESSERT

デザート

スターフルーツケーキプレート ¥1,500
お飲み物はコーヒー紅茶の中からお選びいただけます
Island Starfruits Cake Plate
Your choice from our selection of coffee or tea

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

生チョコ ¥1,500
Ganache Chocolate

※当店で、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.



DRINK MENU

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 |
| 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 | |
| 獺祭 大吟醸 にごりスパークリング DASSAI 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) <u>ラムベース</u> ~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 <u>リキュールベース</u> ~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 <u>ラムベース</u> 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~ りんごジュース、カルピス、ブルーシロップ、ソーダ 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 ~ クランベリー、グレナデン、ジンジャーエール 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.