

LUNCH MENU

ランチメニュー

ご提供時間 11:30~14:00

Available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m

Main Menu

メインメニュー

はいむるぶしバーガー 本日のスープ付き 県産和牛100%・スーチーカー・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	¥2,400
やんばる鶏のコンフィサンド 本日のスープ付き Yanbaru Chicken Confit Sandwich with Today's Soup	¥1,900
八重山野菜とモッツァレラチーズのピッツァ 本日のスープ付き Pizza topped with Yaeyama Vegetables and Fresh Mozzarella with Soup	¥2,200
やんばる鶏と県産和牛のアイランドカレー 本日のスープ付き 太陽と大地を表現したコントラストカレー 軽やかな赤とコク深い黒 2つの味わいを一皿で Island-Style Curry with Yanbaru Chicken and Okinawan Wagyu Beef with Soup	¥1,900
フーチバー香るほうれん草のフィットチーネ 島野菜の軽いラグー仕立て 本日のスープ付き Mugwort-Scented Fettuccine with Today's Soup	¥2,000
あぐー豚ソーセージ コルシカ風 白インゲン豆の煮込み添え 本日のスープ付き Corsican-Style Agu Pork Sausage with Braised White Beans Served with Today's Soup	¥2,200
小浜黒糖で炊いたソーキそば Soki Soba with Pork Ribs Simmered in Kohama Island Brown Sugar	¥1,500
小浜もずく 餡の八重山そば Yaeyama Soba with Silky Kohama Mozuku Seaweed Ankake Sauce	¥1,200
いまいゆ海鮮丼 自家製醬(ひしお)添え 味噌汁付き 鮪・白身魚二種・車海老・いくら KAISEN-DON (Seafood Bowl) with Miso Soup	¥2,700
煮玉子ラフテー丼 味噌汁付き Braised Pork Belly Rice Bowl with Marinated Soft-Boiled Egg with Miso Soup	¥2,000
おばあ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-じゅーしー *石垣の塩むすびに変更できます Three Varieties of Okinawan Rice Balls with Pickled Vegetables, Miso Soup	¥1,000
おばあ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 Two Varieties of Okinawan Rice Balls and Fried Chicken, Miso Soup	¥1,500

Salad

サラダ

島野菜のグリーンサラダ Island Vegetables Green Salad	シェアサイズ (2~3人前) ¥1,500	レギュラーサイズ (1人前) ¥500
はいむるぶしのニース風サラダ Salade Niçoise Haimurubushi Style	シェアサイズ (2~3人前) ¥1,800	レギュラーサイズ (1人前) ¥700

Soup

スープ

本日のスープ Today's Soup	¥800
コーンポタージュ Corn Potage Soup	¥800

Dessert

デザート

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



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ーサー 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

