

お刺身

※各三切れ

お薦め

お刺身おまかせ三点盛り

二七〇〇

お薦め

マグロ赤身

九〇〇

お薦め

奄美沖カンパチ

八五〇

ブリ

八〇〇

タコ

六五〇

ソデイカ

六〇〇

ヒラマサ

九〇〇

霧島サーモン

八〇〇

本日の鮮魚 ヨロン港から

八五〇〇



冷菜

お薦め

もずく酢

五〇〇

ピヤースー

九〇〇

グルクンの南蛮漬け

九〇〇

沖縄産和牛たたきの野菜巻き

一八〇〇

お薦め

キビまる豚の焼きしゃぶサラダ

一四〇〇

モリンガ麺と海鮮のユツケサラダ

一七〇〇

温菜

グルクンの揚出し きのこ餡掛け

一〇〇〇

お薦め

もずくの天ぷら

七〇〇

マグロ奄田揚げ

一五〇〇

ヨロシキビ酢と黒糖を使った

一八〇〇

薩摩鶏のチキン南蛮

お薦め

スペアリブの照焼

一八〇〇

鍋物

黒毛和牛の黒糖すき焼き

三三〇〇

奄美沖カンパチのしゃぶしゃぶ

二六〇〇

炭焼き魚介

お薦め

霧島サーモン串

八〇〇

お薦め

奄美沖カンパチ串

七五〇

ブリ串

七五〇

ソテイカ串

六五〇

水ダコ串

七〇〇

本日の鮮魚串

七五〇〜

奄美産カンパチのカマ

一七〇〇

九州近海伊勢海老 味噌汁二杯付き

八〇〇〇

炭焼き肉

薩摩鶏もも肉

一八〇〇

キビまる豚肩ロース

二三〇〇

キビまる豚バラ肉

二二〇〇

お薦め

黒毛和牛の炭火焼き

四六〇〇

炭焼き野菜

お薦め

玉葱

五〇〇

南瓜

五〇〇

お薦め

薩摩芋

五〇〇

冬瓜

五〇〇

エリンギ

四〇〇

本日の島野菜

四〇〇

お食事

お薦め

薩摩鶏ハムの鍋焼き鶏飯

八五〇

モリंगा麺と薩摩鶏ハムのピリ辛鶏麺

八五〇

もずく天ぷらのだし茶漬け

七五〇

海鮮だし茶漬け

八五〇

もずくのお吸い物

二〇〇

もずくと卵のスープ

三〇〇

ご飯とお漬物

三〇〇

甘味

黒糖と島バナナのうぶしむつちやー

黒糖アイス添え

九〇〇

お薦め

焼き芋ブリュレ 黒糖アイス添え

一三〇〇

黒糖アイスクリーム

五〇〇

マンゴーシャーベット

五〇〇

ドラゴンフルーツシャーベット

五〇〇

パイナップルシャーベット

五〇〇

お子様メニュー

※十二歳未満限定となります。

こども膳(和食)

※デザート付き

一〇〇〇

キビまる豚のカツ膳

二二〇〇

ビール

- オリオンドラフト生ビール 一〇〇〇
- ハイビスカスビール 八〇〇
- オリオンドラフトビール 中瓶 一三〇〇
- アサヒスーパードライ 中瓶 一〇〇〇

焼酎

お薦め

与論島 島有泉 黒糖焼酎

三十五度	グラス 八〇〇	ボトル 720 ml 八〇〇	
二十度	グラス 六〇〇	ボトル 720 ml 六〇〇	1800 ml 八〇〇

- 南之方 芋焼酎 [鹿児島] 二十五度 九〇〇
- 三岳 芋焼酎 [鹿児島] 二十五度 八〇〇
- 兼八 麦焼酎 [大分] 二十五度 一八〇〇
- 吉四六の故郷 麦焼酎 [大分] 二十五度 七〇〇
- 中々 麦焼酎 [宮崎] 二十五度 一〇〇〇
- 鳥飼 米焼酎 [熊本] 二十五度 一二〇〇
- 川辺 米焼酎 [熊本] 二十五度 九〇〇
- まんこい 黒糖焼酎 [鹿児島] 二十五度 九〇〇
- 高倉 黒糖焼酎 [奄美大島] 三十度 八〇〇
- せえこれ 黒糖焼酎 [奄美大島] 三十度 七〇〇
- 神喜の目覚め シエリー樽 黒糖焼酎 [奄美大島] 四十一度 二五〇〇
- 長雲一番橋 黒糖焼酎 [奄美大島] 三十度 一二〇〇