

# Menu Book

## お食事メニュー

ランチタイム 11:00 ～ 14:00 ( 14:00 L.O. )  
ディナータイム 17:00 ～ 21:00 ( 20:30 L.O. )

カフェタイム 14:00 ～ 17:00 は  
軽食・ドリンクのみのご提供となります



Restaurant Kawasemi-Toogla

カワセミトーグラ



# Amami-gourmet

奄美の郷土料理



Amami Style Chicken Rice Soup

ハナハナ特製鶏飯



¥1,300

ごはんをお椀によそり、鶏肉、干し椎茸、錦糸卵、パパイヤ漬け、みかんの皮などの具をごはんの上にのせ、ハナハナオリジナルの鶏出汁をかけてお召し上がりください。

## 「鶏飯」に+ ¥300 で選べる サイドディッシュ



Amami-style Braised Pork Belly

奄美風 豚の角煮(小)

サトウキビでできたザラメの自然な甘さが豚肉の旨味を引き立て、じっくりと柔らかく煮込まれたコクのある角煮です。



Amami Brand Black Pork  
"AKARINTON" Ham

あかりんとんハム

奄美の水とサトウキビのザラメを食べてのびのびと育った奄美のブランド黒豚。「あかりんとん」は繊維がきめ細かくしっとり柔らかい肉質で脂身が甘いのが特徴です。



Coconut and Brown Sugar French Toast

ココナッツと黒糖の  
フレンチトースト

バケットに南国の風味が広がるココナッツと黒糖シロップに浸して焼き上げました。甘みと酸味のバランスがよい奄美のスモモソースとココナッツアイス添え。



Amami-style  
Braised Pork Belly

奄美風 豚の角煮

¥700

サトウキビでできたザラメの自然な甘さが豚肉の旨味を引き立て、じっくりと柔らかく煮込まれたコクのある角煮です。



Simmered Amami  
Squid & Taro

島イカと里芋の煮物

¥700

島イカは別名「バカイカ」と呼ばれ、肉厚でしっかりとした食感、イカの旨味とねっとりした里芋の甘みが絶妙に調和した一品です。



# Meat dish / Tofu dish

肉料理 / 豆腐料理

ボリューム満点! サウナ飯におすすめ!



Kagoshima Black Wagyu Beef Sirloin Steak  
with Garlic Onion Sauce [ + Rice or Bread & Soup ]

鹿児島県産黒毛和牛サーロインステーキ  
〈ガーリックオニオンソース〉

ライス or パン & スープ付き

¥2,900

ジューシーな肉汁とがっつりとした食べ応えの贅沢な一品。



Grilled Amami Pork  
with Ginger Sauce [ + Rice or Bread & Soup ]

島豚のグリル〈ジンジャーソース〉

ライス or パン & スープ付き

¥1,500

香ばしく焼き上げた肩ロースの肉本来の味わいが際立つ。



Tender Black Pork Spare Ribs  
with Special BBQ Spices Sauce [ + Rice or Bread & Soup ]

柔らか黒豚のスペアリブ  
〈特製BBQスパイスソース〉



ライス or パン & スープ付き

¥1,600

オリジナルのBBQスパイスソースで長時間煮込んだスペアリブ。  
ほろほろと崩れる柔らかさ。



Ginger-Rich Island Tofu Mapo [ + Rice or Bread & Soup ]

島とうふのしょうが香る麻婆豆腐



ライス or パン & スープ付き

¥1,200

奄美の人気豆腐料理専門店「島とうふ屋」の絹豆腐を使用。  
なめらかな口当たり、爽やかなしょうががたっぷり、ほどよい辛さ。



# Ramen / Curry Rice

ラーメン / カレーライス

サウナ飯におすすめ!

Special Tonkotsu Ramen

特製とんこつラーメン

¥1,100

こだわりぬいた濃厚スープに絡むもちもちの細めんととの相性が抜群。



Pork Curry [ + Soup ]

ポークカレー

スープ付き

¥1,300

柔らかく煮込んだ豚バラ肉にスパイス、トマト、ソテーしたオニオンを加えたマイルドな煮込みカレー。



Chickin Coconut Curry [ + Soup ]

チキンココナッツカレー

スープ付き

¥1,300

自家製のバイマックル、レモングラスなどのフレッシュなハーブとスパイスでさわやかな風味、たっぷりのココナッツミルクでまろやかクリーミー。



## Salad Bar

サラダバー

日替わり新鮮野菜&豆腐・特濃豆乳の  
サラダバー

¥700

奄美の人気豆腐料理専門店「島とうふ屋」の  
豆腐・豆乳が食べ放題。



サラダバーをご注文されていないお客様へのお取り分けは、ご遠慮ください。

全て税込み価格。写真・盛り付けはイメージです。メニュー・食材は仕入れ状況により異なる場合がございます。



# Pizza / Lasagna / Pasta

ピザ / ラザニア / パスタ



Bacon & Corn Pizza ・ Seafood Pizza

ベーコンとコーンのピザ ・ シーフードピザ

スープ付き

各 ¥1,500

アツアツ焼きたてでとろけるチーズ、外側カリッと内側もっちりな生地。お子様にも人気の定番ピザ。



Lasagna  
with Rich Homemade Sauce [ + Bread & Soup ]

濃厚自家製ソースのラザニア

パン & スープ付き

¥1,500

自家製ミートソースとクリーミーなホワイトソースを、平打ちパスタとたっぷりのチーズでミルフィーユ状に重ね、オーブンでじっくり焼き上げたラザニア。濃厚で深みのある味わい。



Shrimp & Avocado Pasta  
with Salt Lemon Sauce [ + Bread & Soup ]

海老とアボカドの奄美塩レモンパスタ

パン & スープ付き

¥1,300

プリプリの海老とクリーミーなアボカドにレモンのさわやかな酸味と香り、奄美塩のアクセントで美味しさ際立つパスタ。





# Kids Menu

キッズメニュー

レストランを  
ご利用いただいた  
小学生までのお子様  
に  
選べるおもちゃ  
プレゼント!

Kids Loco Moco Bowl

キッズロコモコ丼

¥ 700

キッズ大好きハンバーグと目玉焼きに、自家製デミグラスソースをかけて。生野菜も美味しい。



Kids Curry

キッズカレー

¥ 650

リンゴペーストとはちみつ、ペースト野菜の甘口カレー。たこさんウインナーを添えて。



Kids Udon

お子様うどん

¥ 550

やさしいお出しのやわらかうどん。  
コーンたっぷり。





# Side Dish

サイドディッシュ



Amami Brand Black Pork AKARINTON Ham & Pickles Platter

あかりんとんハムとピクルスの盛り合わせ

¥1,100

奄美産さとうきびのザラメを食べてのびのび育った奄美ブランドの黒豚「あかりんとん」。しっとりと柔らかい肉質で脂身が甘いのが特徴。自家製ピクルスとともに。粒マスタードを添えて。



Shrimp



Potato



Chicken

Sour Cream Flavored French Fries  
フライドポテト



¥450

サクサク、ほくほくのポテト。サワークリーム味。ケチャップを添えて。

Garlic Shrimp Fry  
ガーリックシュリンプフライ

¥880

海老にニンニクを効かせてサクッと香ばしく揚げたロコフードの定番。カットレモンを添えて。

Buffalo Chicken  
バッファローチキン



¥880

カリッとジューシー、オリジナルスパイスが効いてる骨付きチキン。カットレモンを添えて。



# Sweets

スイーツ



Maple Syrup Pancakes &  
Coconut Ice Cream with Caramel Sauce

メープルシロップのパンケーキ &  
キャラメルソースのココナッツアイス

¥1,200

ふっくらパンケーキにたっぷりのメープルシロップを。  
ココナッツアイスにキャラメルソースを合わせて。



Coconut and Brown Sugar French Toast &  
Coconut Ice Cream with Plum Sauce

ココナッツと黒糖のフレンチトースト &  
すももソースのココナッツアイス

¥1,100

奄美とハワイアンテイストのコラボ。フレンチトーストはこっくりとした濃厚な味わい。ココナッツアイスにすももソースをかけて。

Basque Cheesecake &  
Salted Ice Cream with Caramel Sauce

バスクチーズケーキ &  
キャラメルソースのましゅ(塩)アイス

¥1,100

表面を焦がして焼き上げた濃厚チーズケーキ。  
ましゅアイスに合わせたキャラメルソースが相性抜群。



Shaved Ice  
Mango Milk ・ Strawberry Milk ・ Half & Half

風呂上がりのかき氷

- マンゴーミルク
- いちごミルク
- ハーフ&ハーフ

各 ¥500



Gelato Tropica Amami  
Plum ・ Tankan Orange ・ Salted Caramel

奄美のジェラート

- リッチスモモ
- ほどけるたんかん
- ましゅ(塩)キャラメル

各 ¥800





サウナ後におすすめ!



Oropo  
(a post-sauna drink made with  
Oronamin C & Pocari Sweat)

オロポ

¥ 500

サウナ愛好家の定番ドリンク。  
甘酸っぱくて爽やか微炭酸。  
温浴の後に汗で失われたビタミンC  
やミネラル補給を。

# Soft Drink

ソフトドリンク

Oolong Tea

ウーロン茶

ICED

¥ 500

Coca Cola

コカ・コーラ

¥ 550

Wilkinson Dry Ginger Ale

ウィルキンソン ドライジンジャール

¥ 550

## Smoothie スムージー

Blueberry Soy Milk Smoothie

ブルーベリー豆乳スムージー

ブルーベリー・豆乳

¥ 900

Yellow Mix Soy Milk Smoothie

イエローミックス豆乳スムージー

パイン・マンゴー・にんじん・豆乳

¥ 900



## Juice ジュース

Orange Juice

オレンジジュース

100%

¥ 600

Pink Grape Fruit Juice

ピンクグレープフルーツジュース

100%

¥ 600

Mango Juice

マンゴージュース

¥ 700

Passion Fruit Juice

パッションフルーツジュース

¥ 700

## Coffee コーヒー

トッピング ● ホイップクリーム + ¥100 ● キャラメル + ¥50

Mild Blend Coffee

マイルドブレンドコーヒー

HOT

¥ 550

Iced Coffee

アイスコーヒー

ICED

¥ 550

Cafe Latte

カフェラテ

HOT/ICED

¥ 600



## Tea 紅茶

Earl Grey Hot Tea

ホットティー

アールグレイ

¥ 500

Suntory All-Free

サントリー オールフリー

¥ 600

Non-Alcoholic Lemon Sour

ノンアルコール レモンサワー

¥ 600

Ceylon Iced Tea

ホットティー

セイロン

¥ 500

Blue lagoon soda

ブルーラグーンソーダ

黒糖添え

¥ 700

ブルーキュラソーシロップ・  
ソーダ・レモンジュース

Summer Daylight Hibiscus

サマーデイトライトハイビスカス

黒糖添え

¥ 700

ハイビスカスシロップ・  
ソーダ・レモンジュース





# Alcoholic Drink

アルコールドリンク

## Beer

ビール



Draft Beer - Kirin Ichiban Shibori  
生ビール キリン 一番搾り

Mug 中ジョッキ ¥800  
Small Glass 小グラス ¥650

Draft Beer - Asahi Super Dry  
生ビール アサヒ スーパードライ

Mug 中ジョッキ ¥800  
Small Glass 小グラス ¥650

Mango Beer  
マンゴービール

Small Glass 小グラス ¥650

フルーティーな甘みが飲みやすい。



Passion Fruit Beer  
パッションフルーツビール

Small Glass 小グラス ¥650

トロピカルな香りと酸味が爽やか。

## Whiskey

ウィスキー

White Horse Highball  
ホワイトホース ハイボール

¥700

White Horse On the Rocks • With Water  
ホワイトホース ロック・水割り

¥700

## Glass of Wine

グラスワイン

Lunaria  
ルナーリア

¥850

Montepulciano D'abruzzo  
Cerasuolo D'abruzzo  
Malvasia

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ／赤(フルボディ)  
チェラスオーロ・ダブルッツォ／ロゼ(ライトボディ)  
マルヴァジア／白(ミディアムボディ)

Made in Italy Organic Wine BIODYVIN Approval  
イタリア産オーガニックワイン ビオディナミ認証



## Fruit Sour

フルーツサワー

Lemon Sour  
レモンサワー

¥700

Pineapple Sour  
パインサワー

¥700

Passion Fruit Sour  
パッションフルーツサワー

¥700

## Cocktail

カクテル

HANA HANA Hibiscus  
ハナハナハイビスカス

¥850

ホワイトラム・ソーダ・レモンジュース・  
ハイビスカスシロップ

HANA HANA Blue  
ハナハナブルー

¥850

ホワイトラム・ソーダ・パインジュース・  
ブルーキュラソーシロップ

Passion Fruit Shochu  
パッションフルーツ焼酎

¥800

Coconut Shochu  
ココナッツ焼酎

¥800





# Amami Kokuto Shochu 奄美の黒糖焼酎

Three Varieties of Kokuto Shochu for Tasting

## 黒糖焼酎 飲み比べ3種

1種／約45ml

¥1,200

島々の風土、蔵元の特徴や蒸留法によって味や香りに違いが生まれます。

銘柄3種と飲み方をお選びください。

\* 珊瑚、長雲一番橋は除きます。

“糖質ゼロ” サトウキビから作られる黒糖に米麴を加え発酵させることで、独特の風味が生まれる。黒糖由来のほんのりとした甘さと豊かなコクが特徴。

Amami Kokuto shochu is a rare and uncommon spirit made from brown sugar and malted rice, or koji. Only distilleries in the Amami archipelago in Japan are allowed to produce and are highly rare. It is characterized by a slight sweetness and rich richness derived from brown sugar, and has zero sugar.

On the Rocks ・ With Water  
ロック・水割り

Soda Water 500ml + ¥200  
ソーダ水 500ml + ¥200



Jougo 25%  
じょうご  
25度



¥500

奄美大島酒造（奄美大島・龍郷町）

〔減圧蒸留〕

やわらかでさわやかな口当たり。  
フルーツと黒糖の甘い香り。



Takakura 30%  
高倉  
30度

¥800

奄美大島酒造（奄美大島・龍郷町）

〔常圧蒸留〕

熟成を重ねたふくよかなコクのある味わい。  
果実のような甘い香り。



Sato no Akebono 25%  
里の曙  
25度



¥500

町田酒造（奄美大島・龍郷町）

〔減圧蒸留〕

雑味がなく、さわやかで軽快、まろやかな口当たり。素朴ながら芳醇な香り。



Hiratomi 30%  
開饒（ひらとみ）  
30度

¥500

奄美大島開運酒造（奄美大島・宇検村）

〔常圧蒸留〕

骨太で飲みごたえがあり、独自の甘味。  
華やかな香り。大和村とのコラボ焼酎。



Rento 25%  
れんと  
25度

¥500

奄美大島開運酒造（奄美大島・宇検村）

〔減圧蒸留〕

まろやかでやさしく後味すっきり。  
甘く豊かな香り。



Takatarou 25%  
たかたろう  
25度

¥600

朝日酒造（喜界島）

〔減圧蒸留〕

味・香りともに軽快でさわやか。喜界島の古い  
方言で、「梅雨明けに立ち昇る入道雲」の意味。



Shima no Napoleon 25%  
島のナポレオン  
25度

¥500

奄美大島にしかわ酒造（徳之島）

〔減圧蒸留〕

さらっと軽い飲み口で上品で繊細な味わい。  
甘くふくよかな香り。



Amanyu 27%  
あまんゆ  
27度

¥600

奄美大島にしかわ酒造（徳之島）

〔減圧蒸留〕

甕壺仕込みの技で醸し出される黒糖の甘い  
風味。柑橘系のさわやかな香り。



Ochimizu 25%  
をちみず  
25度

¥600

新納酒造（沖永良部島）

〔減圧蒸留〕

さわやかな飲み口。黒糖のやさしい甘さ。  
フルーティーで黒糖の華やかな香り。



Yoronjima Shimayusen 20%  
与論島 島有泉  
20度

¥600

有村酒造（与論島）

〔常圧蒸留〕

雑味がなくすっきりやさしい味。黒糖のほのか  
な甘い香り。与論奉獻（歓迎の儀式）御用達。



Sango 30%  
珊瑚  
30度

¥800

西平酒造（奄美大島・名瀬市）

〔常圧蒸留〕

なめらかなのどでやさしい飲み口。  
さわやかな味。甘くふくよかな香り。



Nagakumo Ichibanbashi 30%  
長雲 一番橋  
30度

¥1,000

山田酒造（奄美大島・龍郷町）

〔常圧蒸留〕

黒糖の風味が最大限に引き出されたやさしい  
旨味と甘味。芳醇で黒蜜のような濃厚な香り。