

奄美を代表する伝統料理「鶏飯（けいはん）」、奄美特有の食材を煮込んだオリジナルカレー、ぜひご賞味ください。

Local cuisine
of Amami



鶏飯（けいはん）

¥1,200

AMAMI STYLE CHICKEN RICE SOUP

ご飯をお椀によそり、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飯の上にのせ、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。

女性に大人気♪

ご飯を蕎麦の実に換えて、ヘルシーに。

蕎麦の実 鶏飯（そばのみ けいはん）

¥1,200

AMAMI STYLE CHICKEN RICE SOUP
WITH BUCKWHEAT GROATS

「蕎麦の実」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飯の上にのせ、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。

風味豊かで美味しい“蕎麦の実”

低カロリーで健康増進に効果のある栄養素がたっぷり。

生活習慣予防

美肌・整腸

疲労・二日酔い

- 血糖値の急上昇を抑え、糖尿病、動脈硬化、高血圧の予防・改善。
- 食物繊維やビタミンが腸内環境と肌の新陳代謝を改善。
- ビタミンB群が疲労物質の代謝を助けます。
- コリンがアルコールの代謝を促進し、ナイアシンが胃の粘膜を保護。

Superfood

HanaHana Original

ハナハナオリジナル

蕎麦の実 鶏飯



やわらか、
ぷちぷち食感！

国産蕎麦の実使用

蕎麦は食品アレルギーの特定原材料です。
専用器具で調理しておりますが、食品アレルギーのある方はご注意ください。

ヤギカレー

¥1,200

SLOW-COOKED GOAT CURRY

山羊肉は滋養強壮効果が高く、身体の芯から温まります。

豚軟骨カレー

¥1,200

BRAISED PORK CARTILAGE CURRY

トロトロに煮込んだ奄美定番の豚軟骨入りカレー。

ソデイカミソ

¥500

JUMBO FLYING SQUID WITH MISO

赤ウルメ南蛮漬け

¥500

MARINATED RED URUMI SARDINE
WITH SWEETVINEGAR SAUCE

赤ウルメ一夜干し

¥1,500

GRILLED OVERNIGHT-DRIED RED URUMI SARDINE

豚足

¥800

AMAMI STYLE BRAISED PORK TROTTERS



島豚カツカレー

¥1,500

AMAMI PORK CUTLET CURRY

ジューシーで風味豊かな島豚の絶品
トンカツカレー。

塩ゆでした奄美産の貝。

トビンニヤ

¥800

TOBINNYA (BOILED SHELLFISH)

丸ごと車海老 唐揚げ

¥800

WHOLE DEEP-FRIED KURUMA PRAWN

車海老ガーリックシュリンプ

¥1,000

SPINY LOBSTER GARLIC SHRIMP

