

# Cafe Time Menu

## カフェタイム メニュー

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  
お食事のご提供はランチ・ディナータイムとなります

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.）



Restaurant Kawasemi-Toogla

カワセミトーグラ

# Side Dish

サイドディッシュ



Bacon & Corn Pizza ・ Seafood Pizza

ベーコンとコーンのピザ ・ シーフードピザ

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。



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。



Bacon & Spinach Quiche with  
Homemade Pickles & Fresh Salad

ベーコンとほうれん草のキッシュ  
自家製ピクルス&新鮮サラダ添え

¥1,200

サクサクのパイ生地に、濃厚な卵・生クリーム・チーズのアパレイユを流し込み、ベーコンとほうれん草をトッピング。こんがりと風味豊かに。





# Side Dish

サイドディッシュ



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。



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。



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。



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**



# Soft Drink

ソフトドリンク

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。

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

パイナップル・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

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

トッピング ● ホイップクリーム + ¥100 ● キャラメル + ¥50

## Tea 紅茶

Earl Grey Hot Tea

ホットティー

アールグレイ ¥ 500

Ceylon Iced Tea

アイスティー

セイロン ¥ 500





# 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

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



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)



## Non Alcohol

ノンアルコール (Alc. 0.00%)

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

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



## Fruit Sour

フルーツサワー

Lemon Sour  
レモンサワー

¥ 700

Pineapple Sour  
パイナップルサワー

¥ 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・パイナップルジュース・  
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

“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



Rento 25%  
れんと  
25度

¥ 500



Sato no Akebono 25%  
里の曙  
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。

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。

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。