

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



¥1,380 (税込¥1,518)

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+ ¥350 (¥385) 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

¥770 (税込¥847)

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

¥770 (税込¥847)

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

¥2,980 (税込¥3,278)

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

¥1,580 (税込¥1,738)

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

¥1,580 (税込¥1,738)

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

¥1,250 (税込¥1,375)

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

¥990 (税込¥1,089)

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

¥1,270 (税込¥1,397)

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

¥1,270 (税込¥1,397)

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

¥630 (税込¥693)

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。



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 ¥1,580 (税込¥1,738)

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

¥1,580 (税込¥1,738)

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

¥1,270 (税込¥1,397)

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

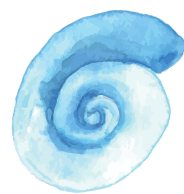
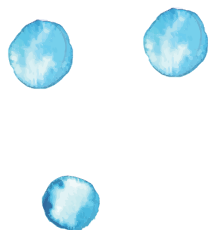
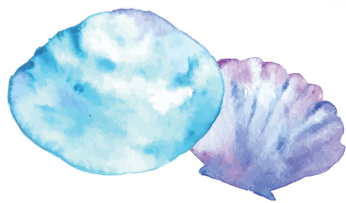


Kids Loco Moco Bowl

キッズロコモコ丼

¥650 (税込¥715)

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 (税込¥715)

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。

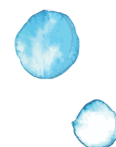


Kids Udon

お子様うどん

¥550 (税込¥605)

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

¥1,270 (税込¥1397)

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

¥400 (税込¥440)

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

¥850 (税込¥935)

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ォードの定番。カットレモンを添えて。

Buffalo Chicken

バッファローチキン

¥850 (税込¥935)

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

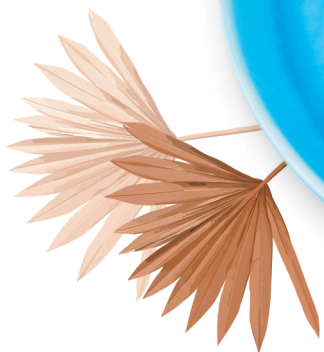


Maple Syrup Pancakes &
Coconut Ice Cream with Caramel Sauce

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

¥1,100 (税込¥1,210)

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 (税込¥1,210)

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 (税込¥1,210)

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

¥450 (税込¥495)



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 ¥770 (税込¥847)

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

¥490 (税込¥539)

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 ¥450 (税込¥495)

Coca Cola
コカ・コーラ

¥490 (税込¥539)

Wilkinson Dry Ginger Ale

ウィルキンソンドライジンジャール

¥490 (税込¥539)



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 ¥850 (税込¥935)

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 ¥850 (税込¥935)



Juice ジュース

Orange Juice

オレンジジュース

100% ¥540 (税込¥594)

Pink Grape Fruit Juice

ピンクグレープフルーツジュース

100% ¥540 (税込¥594)

Mango Juice

マンゴージュース

¥630 (税込¥693)

Passion Fruit Juice

パッションフルーツジュース

¥630 (税込¥693)

Coffee コーヒー

トッピング ● ホイップクリーム + ¥100 (税込¥110) ● キャラメル + ¥50 (税込¥55)

Blend Coffee

ブレンドコーヒー

HOT ¥490 (税込¥539)

Iced Coffee

アイスコーヒー

ICED ¥490 (税込¥539)

Cafe Latte

カフェラテ

HOT/ICED ¥540 (税込¥594)



Tea 紅茶

Earl Grey Hot Tea

ホットティー アールグレイ

¥450 (税込¥495)

Suntory All-Free

サントリー オールフリー

¥540 (税込¥594)

Non-Alcoholic Lemon Sour

ノンアルコール レモンサワー

¥540 (税込¥594)

Ceylon Iced Tea

アイ스티ー セイロン

¥450 (税込¥495)

Blue lagoon soda

ブルーラagoonソーダ

黒糖添え ¥650 (税込¥715)

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 ¥650 (税込¥715)

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 ¥770 (税込¥847)
Small Glass 小グラス ¥600 (税込¥660)

Mango Beer

マンゴービール



Small Glass 小グラス ¥650 (税込¥715)

フルーティーな甘みが飲みやすい。

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 ¥770 (税込¥847)
Small Glass 小グラス ¥600 (税込¥660)

Passion Fruit Beer

パッションフルーツビール

Small Glass 小グラス ¥650 (税込¥715)

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

¥630 (税込¥693)

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

¥630 (税込¥693)

Glass of Wine

グラスワイン

Lunaria
ルナーリア

¥800 (税込¥880)

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)

Fruit Sour

フルーツサワー

Lemon Sour
レモンサワー

¥650 (税込¥715)

Pineapple Sour
パインサワー

¥650 (税込¥715)



Passion Fruit Sour
パッションフルーツサワー

¥650 (税込¥715)

Cocktail

カクテル



HANA HANA Hibiscus
ハナハナハイビスカス

¥770 (税込¥847)

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

¥770 (税込¥847)

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

¥770 (税込¥847)



Coconut Shochu
ココナッツ焼酎

¥770 (税込¥847)



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 **¥1,100** (税込¥1,210)

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 + ¥250

ソーダ水 500ml ¥250 (税込¥275)



Jougo 25%

じょうご

25度 ¥450 (税込¥495)



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 ¥720 (税込¥792)

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 ¥450 (税込¥495)



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 ¥540 (税込¥594)

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 ¥450 (税込¥495)



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 ¥540 (税込¥594)

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 ¥450 (税込¥495)

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 ¥540 (税込¥594)

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 ¥540 (税込¥594)

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 ¥540 (税込¥594)

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 ¥720 (税込¥792)

西平酒造(奄美大島・名瀬市)

[常圧蒸留]

なめらかなのどごしでやさしい飲み口。

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 ¥900 (税込¥990)

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。