

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 ¥1,580 (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。



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¥1,397)

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

¥1,270 (税込¥1,397)

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



¥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
タコフードの定番。カットレモンを添えて。



Buffalo Chicken

バッファローチキン



¥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)

Ceylon Iced Tea

アイスティー

セイロン ¥450 (税込¥495)

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)

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)

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。

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)



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

¥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)

Blue Lagoon Soda
ブルーラグーンソーダ

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

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・パインジューズ・
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

“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)



Rento 25%
れんと

25度 ¥450 (税込¥495)



Sato no Akebono 25%
里の曙

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。

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。

グラスでの提供となります。

Amami-gourmet

奄美の郷土料理

さっぱりとした味わいで、夏場の食欲がない時にも食べやすく、一年を通して楽しめる奄美の人気料理です。鶏だしの旨みと彩り豊かな薬味が織りなす、島ならではのやさしい味をご堪能ください。

Refreshing and light in flavor, this beloved dish from Amami is easy to enjoy even during hot summer days, yet comforting throughout the year.

The savory chicken broth and colorful toppings create a gentle, island-style taste that is both nourishing and delightful.



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。

Place steamed rice in a bowl, then top it with chicken, dried shiitake mushrooms, shredded egg, pickled papaya, and a touch of mandarin peel. Finally, pour Hanahana's original chicken broth over the rice and enjoy.

