

Dinner

前菜

- 島ダコor近海魚のカルパッチョ ¥ 800
新鮮な近海魚です
- ゴーヤと島野菜のピクルス ¥ 400
シェフ手作りの野菜ピクルスをどうぞ
- スモークサーモン ¥ 650
オニオンスライス、オリーブ、ケイパーを添えて

- 前菜 三種盛 ¥ 800
季節によって変わりますのでお尋ねください
- 豆腐三兄弟 ¥ 600
島豆腐の上に三種の塩辛をのせて
- 八重山かまぼこたらしあげ ¥ 750
八重山名産、根菜入りかまぼこ

サラダ

- 島豆腐のサラダ ¥ 700
島豆腐入りのサラダ、胡麻ドレッシングで
- パパイヤサラダ ¥ 450
青パパイヤをサラダに、紫蘇ドレッシングで

- 冷やしトマトと海ブドウサラダ ¥ 750
石垣産の海ブドウを使用

セットメニュー

- ハンバーグステーキ ¥ 1,300
手作りハンバーグ、サラダ、スープ
ライスorパン付き



- 豚ヒレカツ定食 ¥ 1,360
モズク酢、アーサ汁、ごはん、お漬物付き



- チキン照り焼きライス ¥ 1,050
ご飯の上にチキンの照り焼きをのせて
サラダ、スープ付き



- ラフテー丼 ¥ 1,050
ご飯の上に豚の柔らか煮をのせ、モズク酢
アーサ汁付き



- パスタinaba風 ¥ 1,260
シーフード、トマトソースで仕上げました。
バケット付き



- ガザミパスタ ¥ 1,800
西表島産ノコギリガザミを大胆にパスタへ



- イラブー汁 ¥ 1,800
イラブーミヘビ料理で滋養強壮に。
おにぎり付き



- ガサミ汁 ¥ 1,500
西表島産ノコギリガザミを味噌仕立てで。
おにぎり付き



- イノシシ汁 ¥ 1,300
西表島産イノシシ。骨と内臓を煮込みました。
おにぎり付き



- お子様プレート ¥ 850
ハンバーグ、から揚げ、ポテト、パスタ
ウインナードッグ、スープ



単品メニュー

- もずく酢 ¥ 400
西表島産天然もずく使用

- 与儀さんちの豆腐よう ¥ 400
豆腐を紅麴、泡盛に漬け込んで発酵

- イノシシのタタキ ¥ 1,200
西表名物イノシシのタタキ。西表島だけです。

- やいま牛串焼き ¥ 650
石垣島で育った和牛2本

豚バラ串焼き	¥ 500	牛ヒレステーキ	¥ 1,800
県産豚バラの串焼き		牛ヒレ網焼き	
牛ヒレカツサンド	¥ 1,000	日替わりピザ	¥ 950
柔らか牛ヒレのサンド。テイクアウトOK		具が日替わりです。テイクアウトできます。	
鉄板ジュージュータコライス	¥ 950	もずく雑炊	¥ 700
沖縄定番メニュー		天然もずくをたっぷり雑炊に、ヘルシーに。	
ミニ八重山そば	¥ 350	油林鶏（ユーリンチ）	¥ 750
八重山そばのミニ版。お酒のあとに。		若鶏をカラッと揚げ甘酢たれで	
チキンのから揚げ	¥ 650	串揚げ盛り合わせ	¥ 700
若鶏のから揚げ		海老、ゴーヤ、豚バラ、鶏、ナス、レンコン、南瓜	
ポテトフライ	¥ 450	島魚の天ぷら	¥ 650
定番のポテトフライ		近海魚の天ぷら沖縄風	
グルクンのから揚げ	¥ 1,050	ラフテー	¥ 700
沖縄の県魚です		県産の柔らかか煮	
蒸し野菜	¥ 1,050	ゴーヤちゃんぷる	¥ 630
季節の野菜、カロリー制限されている方にお勧め		沖縄定番のゴーヤちゃんぷる	
近海魚揚げ	¥ 600～	リブステーキ	¥ 3,000