

島料理

加計呂麻島に来たなら食べるべき逸品！

— Kakeroma island cuisine —

Chomei sou



長命草の天ぷら ¥580



当店の看板メニューのひとつ。その名の通り1束食べると寿命が1年延びると言い伝えがある島のソウルフード。加計呂麻産の粗塩と一緒に召し上がりください。

ハンダマの豚味噌 ¥680

Handama



ハンダマは金時草の一種。こちらも島のソウルフードのひとつで不老不死の薬との言い伝えがあります。ハンダマ独特の風味と島味噌を使った甘辛い豚味噌との相性抜群。



島のジェノベーゼピザ ¥1200

島のソウルフードの長命草とハンダマをふんだんに使ったジェノベーゼソースを使用したピザです。当店のオリジナルメニュー。





Asahi gani



アサヒ蟹のグラタン ¥1800

九州の温暖な海域に多く生息するアサヒ蟹。一般的な蟹とは異なり身が少ないがミソはとても濃厚で美味!そんな希少な身とミソをたっぷり使用したグラタンにしました。器にはアサヒ蟹の甲羅を使用。独特な形状も必見。

蟹汁

¥380

アサヒ蟹の足を出汁にしたみそ汁です。
※身は入っていません。仕入れ状況によってご提供できない場合があります。



テラダ (チャンバラ貝) ¥680

チャンバラ貝の事。海中を飛びながら移動する事から島ではトビンニヤと呼ばれています。シンプルに塩茹でしています。三杯酢をつけて召し上がりください。酒の肴にピッタリです。



地魚・季節料理

奄美近海で獲れた魚や奄美の季節野菜を使用した料理です。中には釣りが趣味の店主が釣ってきた魚も?!是非お楽しみ下さい。時期によりメニューが異なるので、詳しくは別紙おすすめメニューをご覧ください。



肴

酒飲みな店主が作る名品揃いです！

Appetizers for sake

クラゲ胡瓜

¥550

卵焼き

¥580

枝豆

¥380

春巻き

¥680

チャンジャ

¥500

胡瓜のカクテキ

¥400

フライドポテト

¥600

串揚げ5本セット

¥880

パズルのみじん切りが掛かっています。苦手な方はお申し付け下さい。

豚・うずら・アジ大葉



カツオのたたき ¥780

カツオは薫焼きにしてあります。香ばしい香りをお楽しみ下さい。

チャンジャ冷奴 ¥680

冷たいお豆腐の上にピリ辛のチャンジャをたっぷり掛けました。独り占めしたくなるお味！





おまかせおつまみの
お写真は一例です!

おまかせおつまみ3種 ¥900

店主が気まぐれで選んだおつまみの盛り合わせです。



あげコロツケ ¥700

薄揚げの中にポテトサラダをたっぷり詰めてカリッと焼き上げています。新感覚をお楽しみ下さい。



串揚げ 8本セット ¥1,400

豚・うずら・アジ大葉
揚げたてサクサクをたっぷりソースでお召し上がりください!

うなぎきゅうり ¥1,000

当店の看板メニューのひとつ。鹿児島県産のうなぎをふっくらと焼き上げています。甘いタレとの相性抜群。又、西阿室集落の茂岡商店前の川には大ウナギが泳いでいます。是非ご覧になって帰ってください。



野菜料理

酒飲みな店主が作る名品揃いです！

— Vegetable dishes —

きんぴらごぼう ¥480

本日のサラダ ¥580

ポテトサラダ ¥400

野菜炒め ¥680



ナス味噌 ¥450

揚げナスと『島味噌』をふんだんに使い、甘辛く仕上げています。おつまみに最適です。

ピーマンお肉 ¥550

豚バラとピーマンの相性抜群。シンプルな味付けで炒めているのでどんなお酒にも合います。



お肉料理

お肉料理でスタミナ満タン！！

— Meat dishes —



豚塩ホルモン炒め ¥880 ササミフライ (梅しそ巻き) ¥720

コロコロステーキ ¥900 手羽先揚げ ¥880



鶏モモ肉のスタミナ炒め ¥850

鶏モモ肉・キャベツ・ニンニクの芽を豪快に炒めた料理です。

とんぺい焼き ¥780

豚肉とキャベツを卵で包みお好み焼き風に仕上げました。ご飯のお供でもおつまみとしても最適です。



鶏モモ肉のネギダレ ¥880

ジューシーに焼き上げた鶏モモ肉に甘辛い油淋鶏風のタレをかけています。





馬刺し

¥1500

奄美では珍しい馬刺し。当店ではニンニクのスライスと一緒にどうぞ。



馬肉ユッケ

¥1600

ごま油とニンニクの香りが酒をそそる逸品。黒糖焼酎との相性抜群です！



鶏の唐揚げ

¥680

自家製の唐揚げ粉でカリカリジューシーに揚げています。島のケンタッキーだと評判です！



合鴨ロースト

¥620

ブラックペッパーの効いた鴨肉のローストです。おつまみに最適です。



ご飯・麺類

メのご飯、麺類でお腹いっぱいにしてお出かけください！

— Rice, noodles —

ライス ¥200

カレーライス ¥780

沢山の野菜とスパイスをじっくり煮込んだ
スパイシーなカレーです。

チャーハン ¥680

キムチチャーハン ¥780

島うどん ¥680

奄美の郷土料理、鶏飯の出汁をベースとした温かいうどんです。
※ランチで完売している事もございますので店員にお尋ねください。

焼うどん ¥850

Spicy Curry



Shima Udon



ドリンク

島の黒糖焼酎はぜひお試しください♪

Drink menu

ソフトドリンク

各種 ¥400

りんごジュース	コーラ	アイスコーヒー
マンゴージュース	ラムネ	アイスカフェラテ
グアバジュース	烏龍茶	
オレンジジュース	コーヒー	

ビール

瓶ビール（キリン一番搾り / 中瓶）	¥550
生ビール（アサヒスーパードライ）	
・中ジョッキ	¥580
・大ジョッキ	¥730
ノンアルコールビール	¥450

焼酎

里の曙（黒糖・奄美）	¥450
里の曙ゴールド	¥1,000
じょうご（黒糖・奄美）	¥480
加那（黒糖・奄美）	¥600
明るい農村（芋・霧島）	¥480
里の曙ボトル	¥2,400
じょうごボトル	¥2,600

※ソーダ割り + ¥50 ・ 炭酸 1 本 ¥200

日本酒

五橋（純米酒・山口県）一合	¥600
十水（特別純米酒・山形県）一合	¥650



サワー

各種 ¥450

シークワサー

レモン

ライム

グレープフーツ

梅

カルピス

青リンゴ

ハイボール

ラム酒

ルリカケス（徳之島）生産終了につき幻のラム酒！ ¥1,300

ワイン

赤ボトル リビングリバー・オーガニックシラズ オーストラリア産 ¥3,000

白ボトル リビングリバー・オーガニックシャルドネ オーストラリア産 ¥3,000

デザート

アイスや島の果物をお楽しみください♪

— desert —



icecream plate

アイスプレート ¥520

アイスの上のソースはチョコレートか
ストロベリーが選べます！

季節のデザートプレート ¥950

奄美で収穫された果物がふんだんにのった
贅沢なプレートです。

（夏季限定 種類はお尋ねください）



LUNCH MENU

島の味をごゆっくりお楽しみください

刺身定食 ¥1,800

瀬戸内町近港で捕れた魚をメインに新鮮な刺身をお召し上がりいただけます。日により店長自らが釣った珍しい島ならではの魚が出るかも?!

海鮮漬け丼 ¥1650

奄美大島で獲れた新鮮な魚を特製のタレにじっくり漬け込んであります。※内容は仕入れ状況により異なります。

アラ煮定食 ¥1400

真鯛など季節のお魚のアラ煮を定食にしました。ご飯が進みます!※内容は仕入れ状況により異なります。

一本うなぎ定食 (小鉢・汁付き) ¥4,000

国産うなぎ(鹿児島産)を一本まるまる使用したぜいたくな逸品です。

うなぎ丼 (小鉢・汁付き) ¥1,550

国産うなぎ(鹿児島産)をふっくらと焼き上げた逸品です。

日替わり定食 (小鉢・汁付き) ¥1,000

内容お尋ねください!
ご飯お代わり自由にできます。

カレーライス (サラダ付き) ¥780

沢山の野菜とスパイスをじっくり煮込んだスパイシーなカレー。

島うどん ¥680

奄美郷土料理、鶏飯の出汁をベースとした温かいうどんです。

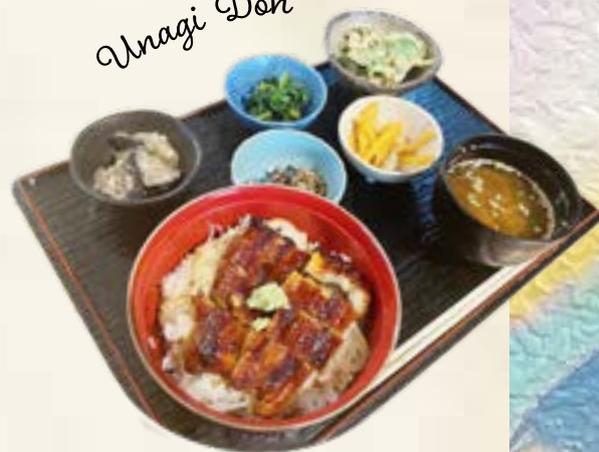
ソフトドリンク 各種 ¥400

りんごジュース
マンゴージュース
グアバジュース
オレンジジュース

ラムネ
烏龍茶
アイスコーヒー
アイスカフェラテ



Unagi Don



Spicy Curry



Shima Udon

