

島料理

加計呂麻島に来たなら食べるべき逸品！

Kakeroma island cuisine

長命草の天ぷら ¥580

(税込み¥640)

当店の看板メニューのひとつ。
その名の通り、一束食べると寿命が1年の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。

※夏季は収穫量が減るためご提供できない日があります。

ハンダマの豚味噌 ¥680

(税込み¥750)

ハンダマは金時草の一種。
こちらの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 ¥1,200

(税込み¥1,320)

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。



テラダ（チャンバラ貝） ￥680

（税込み¥750）

チャンバラ貝の事。
海中を飛びながら移動する事から、島ではトビンニャと呼ばれています。
シンプルに塩茹でしています。
三杯酢につけてお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?!
ぜひお楽しみください。
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
(税込み¥600)

枝豆

¥380
(税込み¥420)

海鮮キムチ

¥550
(税込み¥600)

フライドポテト

¥600
(税込み¥660)

バジ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。

卵焼き

¥580
(税込み¥640)

春巻き

¥680
(税込み¥750)

胡瓜のカクテキ

¥400
(税込み¥440)

串揚げ5本セット

¥880
(税込み¥960)



カツオのたたき

¥880
(税込み¥970)

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ください。

チャンジャ冷奴

¥880
(税込み¥970)

冷たいお豆腐の上にピリ辛の
海鮮チャンジャをたっぷりかけた
贅沢な一品。





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

(税込み¥980)

店主が気まぐれで選んだおつまみの盛り合わせです。



あげコロッケ ￥700

(税込み¥770)

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。
新感覚をお楽しみください。



串揚げ10本セット

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！

¥1,500

(税込み¥1,650)

うなぎきゅうり

香ばしく焼き上げたうなぎと、みずみずしいきゅうりを甘辛ダレで和えた一品。さっぱりとした食感の中に、うなぎの旨味とコクが広がります。箸休めにも、おつまみにもどうぞ。

¥1,200

(税込み¥1,320)



野菜料理

酒飲みな店主が作る名品揃いです！

—— Vegetable dishes ——

本日のサラダ

¥580
(税込み¥640)

ポテトサラダ

¥400
(税込み¥440)

野菜炒め

¥680
(税込み¥750)



ナス味噌

¥450
(税込み¥500)

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
(税込み¥600)

豚バラとピーマンの相性抜群。
シンプルな味付けで痛めているので、
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

(税込み¥960)

ササミフライ (梅しそ巻き) ¥900

(税込み¥980)

コロコロステーキ ¥900

(税込み¥980)

手羽先揚げ

¥900

(税込み¥980)



鶏モモ肉のスタミナ炒め ¥850

(税込み¥930)

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

(税込み¥850)

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

(税込み¥970)

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

¥1,500

(税込み¥1,650)

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

¥1,600

(税込み¥1,750)

ごま油とニンニクの香りが酒をそそる一品。
黒糖焼酎との相性抜群です!



鶏の唐揚げ

¥680

(税込み¥750)

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



合鴨ロースト

¥620

(税込み¥680)

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 ¥250 (税込み¥270)

カレーライス

ビーフカレー 甘口・中辛・辛口 ¥900 (税込み¥990)

チャーハン ¥680 (税込み¥750)

キムチチャーハン ¥780 (税込み¥850)

島うどん ¥680 (税込み¥750)

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 (税込み¥930)



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 (税込み¥440)

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	
グアバジュース	烏龍茶	
オレンジジュース	コーヒー (7-9月のご提供できません)	

ビール

瓶ビール (キリン一番搾り / 中瓶)	¥700 (税込み¥770)
生ビール (アサヒスーパードライ ・中ジョッキ ・大ジョッキ)	¥750 (税込み¥820) ¥850 (税込み¥940)
ノンアルコールビール	¥450 (税込み¥500)

焼酎

里の曙 (黒糖・奄美)	¥500 (税込み¥550)
里の曙 黒麹仕込 (黒糖・奄美)	¥550 (税込み¥600)
里の曙ゴールド	¥1,000 (税込み¥1,100)
じょうご (黒糖・奄美)	¥530 (税込み¥580)
加那 (黒糖・奄美)	¥600 (税込み¥660)
明るい農村 (芋・霧島)	¥480 (税込み¥520)
里の曙ボトル	¥2,400 (税込み¥2,640)
里の曙 黒麹仕込 (黒糖・奄美)	¥2,600 (税込み¥2,850)
じょうごボトル	¥2,600 (税込み¥2,850)

※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 (税込み¥660)
十水 (特別純米酒・山形県) 一合	¥650 (税込み¥700)



サワー

各種¥500 (税込み¥550)

シークワーサー レモン ライム 青リンゴ
グレープフルーツ 梅 カルピス
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
(税込み¥1,430)



ワイン・シャンパン

赤ワイン ピノノワールorボルドー

白ワイン

シャンパン シャンドン 各¥8,500 (税込¥9,000) ボトル



デザート

— desert —



アイスプレート

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！

¥800 (税込み¥880)

icecream plate



LUNCH MENU



もっか御膳

¥2,420 税込

メイン料理
《お刺身》
島料理
小鉢
サラダ
プチデザート
味噌汁・ご飯

※入荷状況により内容が変わります



ビーフカレープレート

1,450円 (税込)

カレー・サラダ・プチデザートの
セットになります。



ピザプレート

1,650円 (税込)

ピザ・サラダ・プチデザートの
セットになります。



島うどん

1,100円 (税込)

鳥だしのシンプルなうどんです。
小鉢がつきます。

ソフトドリンク 各種 ¥400 (税込み¥440)

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

アルコールも各種ご用意がございます。
メニューはスタッフにお尋ねください。