

ランチタイム 11:00~14:00 (14:00 L.O.)

カフェタイム 14:00~17:00

ディナータイム 17:00~21:00 (20:30 L.O.)

Hamburger

ハンバーガー

シェフが見極めた国産牛の自家製パティと全粒粉のパンズを使用した、NYスタイルのオリジナルバーガー。フライドポテト付き。



牛タンバーガー

¥1,980

WAGYU TONGUE BURGER



ハンバーガー
HAMBURGER

¥1,430



スパムハンバーガー^{〔奄美産〕}
SPAM BURGER

¥1,430



ベーコンエッグバーガー^{〔奄美産〕}
BACON EGG BURGER

¥1,650



地魚フライバーガー^{〔奄美産〕}
FRIED LOCAL FISH BURGER

¥1,650



丸ごと車海老フライバーガー^{〔奄美産〕} ¥1,650
WHOLE FRIED KURUMA PRAWN BURGER



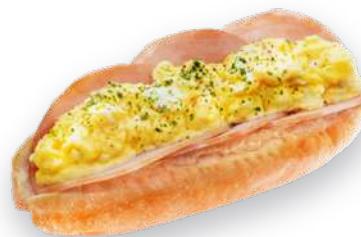
アボカドパインバーガー^{〔奄美産〕} ¥1,650
AVOCADO PINEAPPLE BURGER

Hot Dog Style Sandwich

ドッグサンド



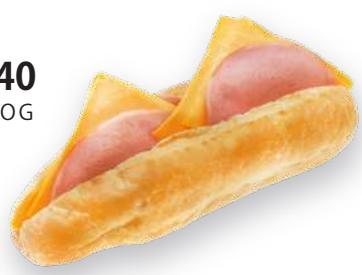
ピクルスドッグ ¥640
PICKLE-TOPPED HOT DOG



ハムたまごサンド ¥530
HAM & EGG SANDWICH



車海老たまごサンド ¥530
KURUMA PRAWN & EGG SANDWICH



ハムチーズサンド ¥530
HAM & CHEESE SANDWICH



鶏たまごサンド ¥530
CHICKEN & EGG SANDWICH

Amami Gourmet 奄美大島グルメ

奄美を代表する伝統料理「鶏飯（けいはん）」、奄美特有の食材を煮込んだオリジナルカレーなど、ぜひご賞味ください。



鶏飯（けいはん）

¥1,320

AMAMI STYLE CHICKEN RICE SOUP

ご飯をお椀によそり、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飯の上にのせ、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。

ご飯の換わりにヘルシーな蕎麦の実を選べます

国産蕎麦の実使用

やわらか、
ぱちぱち
食感！



蕎麦の実

BUCKWHEAT GROATS

生活習慣予防・美肌・整腸・
疲労回復・二日酔いなどの効果が
期待できます。

*蕎麦は食品アレルギーの特定原材料です。

専用器具で調理しておりますが、食品アレルギーのある方はご注意ください。



ヤギカレー

¥1,320

SLOW-COOKED GOAT CURRY

山羊肉は滋養強壮効果が高く、身体の芯から温まります。



豚軟骨カレー

¥1,320

BRAISED PORK CARTILAGE CURRY

トロトロに煮込んだ、奄美定番の豚軟骨入りカレー。



島豚カツカレー

¥1,650

AMAMI PORK CUTLET CURRY

ジューシーで風味豊かな島豚の絶品トンカツカレー。



奄美産

車海老マカロニグラタン ¥880

MACARONI GRATIN WITH KURUMA PRAWNS



奄美産

丸ごと車海老のガーリックシュリンプ ¥1,100

GARLIC SHRIMP WITH WHOLE KURUMA PRAWN



豚足

¥880

AMAMI STYLE BRAISED PORK TROTTERS



赤ウルメ一夜干し ¥1,650

GRILLED OVERNIGHT-DRYED
RED URUMI SARDINE



トビンニヤ ¥880

SALT-BOILED AMAMI
SHELLFISH "TOBINNYA"



赤ウルメ南蛮漬け ¥550

MARINATED RED URUMI SARDINE
WITH SWEETVINEGAR SAUCE



ソディカミソ ¥550

JUMBO FLYING SQUID
WITH MISO

Steak / Hamburg

ステーキ / ハンバーグ

シェフこだわりの牛肉だけを使用。ハンバーグは自家製の絶品パティでジューシーに仕上げています。



牛タンロングステーキ
BEEF TONGUE LONG STEAK



和牛ロースステーキ
WAGYU LOIN STEAK



Tボーンステーキ
T-BONE STEAK



和牛サーロインステーキ
WAGYU SIRLOIN STEAK

とろける厚切りの和牛霜降りステーキ。
極上の旨みを存分に。



ハラミステーキ
OUTSIDE SKIRT STEAK

柔らかく香ばしいハラミステーキ、旨み溢れる至福の味わい。



和牛タンバーグ
WAGYU TONGUE HAMBURG STEAK

和牛タンの深い旨味が広がる贅沢ジューシーハンバーグ。



ハンバーグ
HAMBURG STEAK



チーズハンバーグ
CHEESE HAMBURG STEAK



和風ハンバーグ
JAPANESE STYLE HAMBURG STEAK

Salad サラダ



グリーンサラダ
GREEN SALAD
焼きレモン添え
WITH GRILLED LEMON



B.A.T. サラダ
B.A.T. SALAD
(ベーコン・アボカド・トマト)
BACON & AVOCADO & TOMATO



シーザーサラダ
CAESAR SALAD

[税込価格] 写真・盛り付けはイメージです。メニュー・食材は仕入れ状況により異なる場合がございます。

Chinese Food

中華料理

鶏ガラベースのスープにオリジナル多加水熟成麺を使用したラーメン、自家製島豚チャーシューもおすすめです。



純鶏そば塩ラーメン ￥1,210
RICH, LIGHT & CLEAR CHICKEN SHIO RAMEN



島豚のチャーシュー麺
AMAMI PORK CHASHU RAMEN



背油煮干し中華そば ￥1,430
PORK BACK FAT & DRIED SARDINE RAMEN



餃子 ￥640
DUMPLING



鹿児島黒豚
粗びきシュウマイ ￥970
KAGOSHIMA BLACK PORK
COARSE-GROUND SHUMAI



島豚のあぶりチャーシュー炒飯 ￥1,320
AMAMI PORK SEARED CHASHU FRIED RICE

奄美豚の自家製チャーシューを香ばしくあぶってたっぷりのネギとトッピングしたオリジナル炒飯。



春巻 ￥750
SPRING ROLL

Kids' Menu

キッズメニュー

ご注文は小学生以下のお客様に限らせていただきます。
Orders Are Limited To Customers Who Are Elementary School Age Or Younger.



焼きナポリタン ￥1,650
BAKED NAPOLITAN SPAGHETTI WITH SUNNY-SIDE-UP EGG

自家製もっちり麺の焼きナポリタン半熟目玉焼きのせ。



キッズプレート ￥1,650
(オムライス・ハンバーグ・エビフライ・フィッシュフライ・タコさんウィンナー・茹で野菜)
KIDS' PLATE (JAPANESE OMELET RICE WITH KETCHUP SAUCE · HAMBURG STEAK ·
FRIED SHRIMP · FISH FRY · SAUSAGE · BOILED VEGETABLES)

Baguette / Rice

バゲット / ライス

ガーリックトースト 1P・3P ￥200・￥530

GARLIC TOAST
1 PIECE · 3 PIECES



ライス ￥370
RICE

ライス大 ￥550
LARGE RICE

Snacks / A La Carte

スナック / アラカルト

海辺でのひとときをもっと楽しく。おやつにも、おつまみにもなる軽やかなメニューです。



自家製牛タンワインナー 3種 ￥770

(チョリソー・ハーブ・チーズ)
HOMEMADE BEEF TONGUE SAUSAGES
3 FLAVORS (CHORIZO · HERB · CHEESE)



選べるフレーバー付きフライドポテト ￥440

(コンソメ・チーズ・醤油バター・ハニーバター)
CHOICE OF SHAKE & SEASON FRIES
4 FLAVORS
(CONSOMMÉ · CHEESE · SOY SAUCE BUTTER · HONEY BUTTER)



ハリケーンポテト ￥440

HURRICANE POTATO

ワッフルフライドポテト ￥660

WAFFLE FRIES

オニオンリング ￥770

FRIED ONION RINGS

地魚フライ&チップス ￥1,430

LOCAL FISH & CHIPS



チキンナゲット ￥770

CHICKEN NUGGETS

チーズハットグ ￥660

CHEESE HOT DOG

車海老クリームコロッケ ￥660

KURUMA PRAWNS
CREAM CROQUETTE

カマンベールチーズフライ ￥660

CAMEMBERT CHEESE FRY

Dessert デザート



イタリアンプリン

MASCARPONE PUDDING
WITH VANILLA ICE CREAM & BROWN SUGAR SYRUP

￥550

バニラアイスに黒糖黒蜜をかけたマスカルポーネ入りプリン。



バニラアイス

VANILLA ICE CREAM

￥330

パステルマーブルアイス (バニラ・ストロベリー・ソーダ)

PASTEL MARBLE ICE CREAM (VANILLA · STRAWBERRY · SODA)

￥330

マンゴーシャーベット

MANGO SORBET

￥440



黒糖わらび餅

BROWN SUGAR WARABIMOCHI

￥440



ショコラチュロス ￥440

CHOCOLATE CHURROS

[税込価格] 写真・盛り付けはイメージです。 メニュー・食材は仕入れ状況により異なる場合がございます。

Drink ドリンク

奄美群島でしか造れない黒糖焼酎。すっきりとした風味、深いコクとまろやかさ。糖質ゼロの伝統酒をぜひ。



Highball

ハイボール ¥700

Kokuto Shochu

黒糖焼酎 グラス ALL／¥500



Rento 25%
れんと
25度

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。



Jougo 25%
じょうご
25度

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。



Sato no Akebono 25%
里の曙
25度

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

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。

Draft Beer 生ビール

オリオンビール
ORION BEER

¥800

アサヒスーパードライ
ASAHI SUPER DRY

¥800

Bottle Beer 瓶ビール

ハートランド
HEARTLAND

¥800

オリオン ザ・プレミアム
ORION THE PREMIUM

¥900

Sour サワー

レモンサワー
LEMON SOUR

シークワーサーサワー
SHEKWASHA SOUR

ALL／¥700

パッションフルーツサワー
PASSION FRUIT SOUR

パイナップルサワー
PINEAPPLE SOUR

Kokuto Shochu

黒糖焼酎 グラス ALL／¥500

ご注文の際、焼酎の飲み方もご一緒に伝えください。(水割り/炭酸/ストレート)

When Ordering Shochu, Please Also Let Us Know How You Would Like It Served.
(With Water, With Soda, Or Straight)

Non-Alcohol ノンアルコール (Alc 0.00%)

ノンアルコール 焼酎 ¥500 ノンアルコール ビール ¥600 ノンアルコール ウイスキー ¥600
NON-ALCOHOLIC SHOCHU NON-ALCOHOLIC BEER NON-ALCOHOLIC WHISKY

Soft Drink ソフトドリンク

オレンジジュース
ORANGRE JUICE

コーラ
COLA

コーヒー (HOT / ICE)
COFFEE

ALL／¥500

パッションフルーツジュース
PASSION FRUIT JUICE

ジンジャーエール
GINGER ALE

紅茶 (HOT / ICE)
BLACK TEA

グリーンスムージー¹
GREEN SMOOTHIE

ウーロン茶
OOLONG TEA

さんぴん茶
SANPIN TEA

ミネラルウォーター
(ペットボトル)
MINERAL WATER

¥200

Hamabuchi Yaki



ハマブチ焼き

アウトドアバーベキュー「ハマブチヤキ」。
新鮮な食材をお好みの焼き加減で、手軽にお楽しみください。



Meat 肉

カルビ SHORT RIB	¥1,190
ロース LOIN	¥1,190
牛もも BEEF ROUND	¥1,190
ハラミ OUTSIDE SKIRT	¥1,410
牛タン BEEF TONGUE	¥1,850
豚バラ PORK BELLY	¥1,190
南養鶏 CHICKEN	¥1,190
上カルビ PREMIUM SHORT RIB	¥1,630
牛タンロング BEEF TONGUE LONG	¥2,730

Seafood 海鮮

牡蠣／1個 OYSTER / 1 PIECE	¥530
車海老／一尾 KURUMA PRAWN / 1 PIECE	¥420
サザエ／1個 TURBAN SHELL / 1 PIECE	¥750
イカゲソ SQUID LEGS	¥420

Steak 厚切り肉

和牛サーロイン WAGYU SIRLOIN	200 g	¥3,830
和牛ロース WAGYU LOIN	200g	¥2,730
ハラミ OUTSIDE SKIRT	200g	¥2,730
Tボーン T-BONE	450 g	¥7,260

Vegetables 野菜

季節の野菜盛り ASSORTED SEASONAL VEGETABLES	¥550
---	------



ライス RICE	¥370	ライス大 LARGE RICE	¥550
-------------	------	--------------------	------