



GRAND MENU

10:00 ~ 22:00 (21:30 L.O.)

Hamburger ハンバーガー

シェフが見極めた国産牛のパテを使用した、NYスタイルのオリジナルバーガー。フライドポテト付き。



ハンバーガー
HUMBURGER

¥1,300

スパムバーガー
SPAM BURGER

¥1,300

ベーコンエッグバーガー
BACON EGG BURGER

¥1,500

地魚フライバーガー
LOCAL FISH FRY BURGER

¥1,500

アボカドパインバーガー
AVOCADO PINE BURGER

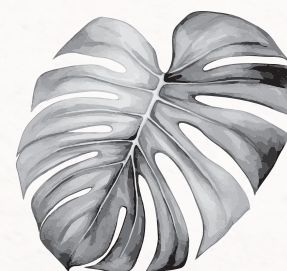
¥1,500

和牛タンバーガー
WAGYU TONGUE BURGER

¥1,800

数量限定・いのししバーガー
LIMITED QUANTITY・WILD BOAR BURGER

¥2,000



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、ぜひご賞味ください。



鶏飯（けいはん） ¥1,200
AMAMI STYLE CHICKEN RICE SOUP

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のにのせ、鶏出汁をかけてお召し上がりください。

トビンニャ ¥800
TOBINNYA (BOILED SHELLFISH)

塩ゆでした奄美産の貝。独特の旨味が黒糖焼酎と相性抜群。

豚足 ¥800
AMAMI STYLE BRAISED PORK TROTTERS

もちもちプルプルで、とても柔らかい奄美の豚足。

油ゾーメン ¥1,000
AMAMI STYLE STIR FRIED SOMEN NOODLES

そうめん、豚、野菜を炒めて栄養満点、煮干しが味の決め手。

ヤギカレー ¥1,200
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 ¥1,200
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 ¥1,500
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。

Ramen ラーメン

じっくりと炊き上げて旨味を引き出した鶏ガラベースのスープと、丁寧に練り上げたオリジナル多加水熟成麺を使用。



純鶏そば塩ラーメン

純鶏そば塩ラーメン ¥1,100
PURE CHICKEN SOBA SALT RAMEN

背油煮干し中華そば ¥1,300
PORK BACK FAT & DRIED SARDINE RAMEN

ギョウザ ¥680
GYOZA

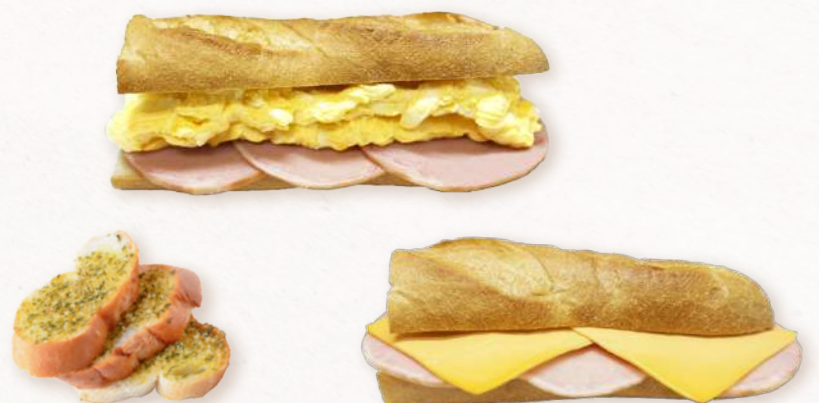
ライス ¥330
RICE

Baguette バゲット

ガーリックトースト 1P・3P ¥180・¥480
GARLIC TOAST / 1 PIECE・3 PIECES

ハムタマゴバゲットサンド ¥480
HUM EGG BAGUETTE SAND

ハムチーズバゲットサンド ¥480
HUM CHEESE BAGUETTE SAND



全て税込価格 写真・盛り付けはイメージです

Hamabuchiyaki 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	¥1,078
ロース LOIN	¥1,078
ハラミ OUTSIDE SKIRT	¥1,280
牛タン TONGUE	¥1,680
豚バラ PORK BELLY	¥1,078
南養鶏 CHICKEN	¥1,078

ライス RICE	¥330
-------------	------

Seafood 海鮮

牡蠣 / 1個 OYSTER / 1 PIECE	¥480
海老 / 一尾 SHRIMP / 1 PIECE	¥380
サザエ / 1個 TURBAN SHELL / 1 PIECE	¥680
イカゲソ SQUID LEGS	¥380

Vegetables 野菜

季節の野菜盛り ASSORTED SEASONAL VEGETABLES	¥500
---	------

Steak 厚切り肉

和牛サーロイン WAGYU SIRLOIN	200g	¥3,480
和牛ロース WAGYU LOIN	200g	¥2,480
ハラミ OUTSIDE SKIRT	200g	¥2,480
Tボーン T-BONE	450g	¥6,600



Salad サラダ

グリーンサラダ焼きレモン添え GREEN SALAD WITH GRILLED LEMON	¥1,000
B.A.T. サラダ (ベーコン・アボカド・トマト) BACON & AVOCAD & TOMATO SALAD	¥1,200
シーザーサラダ CAESAR SALAD	¥1,200



全て税込価格 写真・盛り付けはイメージです

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。



和牛サーロインステーキ ¥3,480
WAGYU SIRLOIN STEAK

和牛ロースステーキ ¥2,480
WAGYU LOIN STEAK

ハラミステーキ ¥2,480
OUTSIDE SKIRT STEAK

Tボーンステーキ ¥6,600
T-BONE STEAK

ハンバーグ ¥1,000
HAMBURG

チーズハンバーグ ¥1,000
CHEESE HAMBURG

和風ハンバーグ ¥1,200
JAPANESE STYLE HAMBURG

和牛タンバーグ ¥1,500
WAGYU TONGUE HAMBURG

ライス ¥330
RICE



和牛タンバーグ

Snacks / A La Carte

スナック / アラカルト



トルネードウィナー串 ¥400
TORNADO WIENER SKEWER

ハリケーンポテト ¥400
HURRICANE POTATO

チーズハットグ ¥600
CHEESE HAT TAG

ポップコーンシュリンプ ¥600
POPCORN SHRIMPS

オニオンリング ¥700
FRIED ONION RINGS



カーリーフライドポテト ¥700
CURLY FRIES

チキンナゲット ¥700
CHICKEN NUGGETS

ガーリックシュリンプ ¥1,000
GARLIC SHRIMPS

地魚フライ & チップス ¥1,300
LOCAL FISH & CHIPS



全て税込価格 写真・盛り付けはイメージです

Japanese Seafood Menu 海鮮・和食

シェフが市場で買い付けた新鮮な奄美の地魚。奄美大島産の本マグロは、脂の乗りと身の締まりが最高級の味わい。



海況や仕入れ状況によりご提供内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。
別紙の当日仕入れたおすすめメニューも是非ご覧ください。

Sushi 寿司

ハマブチ握り (2貫 × 5種) ¥2,000

HAMABUCHINIGIRI / 2 PIECES × 5 TYPES

本マグロ寿司 ¥3,000

BLUEFIN TUNA SUSHI

Rice Bowl 丼

本マグロ丼 ¥2,500

BLUEFIN TUNA RICE BOWL

漬けカンパチと ¥1,800

釜揚げしらす丼
MARINATED AMBERJACK & WHITEBAIT
RICE BOWL

A La Carte 一品

国産ズワイガニクリームコロッケ / 2個 ¥600

JAPANESE SNOW CRAB CREAM CROQUETTE / 2 PIECES

瀬戸内海産牡蠣フライ / 4個 ¥950

FRIED SETOUCHI OYSTERS / 4 PIECES

赤ウルメ一夜干し ¥1,500

RED URUME ONE-NIGHT DRYING

本マグロのネギマ小鍋 ¥1,800

BLUEFIN TUNA & GREEN ONION HOT POT

本マグロのネギマ小鍋 + うどん ¥2,100

BLUEFIN TUNA & GREEN ONION HOT POT + UDON

Sashimi 刺身

本マグロ刺 ¥1,000

BLUEFIN TUNA SASHIMI

Soup 汁物

本マグロの団子汁 ¥800

BLUEFIN TUNA DUMPLING SOUP

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.

ハマブチ握り (握り3貫・巻物・おいなり1個・エビフライ・唐揚げ・デザート) ¥1,200

KIDS' HAMABUCHINIGIRI (NIGIRI 3 PIECES · ROLL · INARI 1 PIECE · FRIED SHRIMP · FRIED CHICKEN · DESSERT)

キッズプレート (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) ¥1,500

KIDS' PLATE

(JAPANESE FRIED-RICE OMELET · HAMBURG · FRIED SHRIMP · FISH FRY · SAUSAGE · BOILED VEGETABLES)

全て税込価格 写真・盛り付けはイメージです

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、深いコクとまるやかさ。糖質ゼロの伝統酒をぜひ。



Highball

ハイボール ¥700

Draft Beer 生ビール

オリオンビール ¥800

ORION BEER

アサヒスーパードライ ¥800

ASAHI SUPER DRY

Bottle Beer 瓶ビール

ハートランド ¥800

HEARTLAND

オリオン ザ・プレミアム ¥850

ORION THE PREMIUM

Sour サワー

レモンサワー ALL / ¥700

LEMON SOUR

パッションフルーツサワー

PASSION FRUIT SOUR

シークワーサーサワー

SHEKWASHA SOUR

パイナップルサワー

PINEAPPLE SOUR

Kokuto Shochu 黒糖焼酎

れんと ALL / ¥500

LENTO

じょうご

JOUGO

里の曙

SATONOAKEBONO

開饒 (ひらとみ)

HIRATOMI

ご注文の際、焼酎の飲み方も一緒にお伝えください。
(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

NON-ALCOHOLIC SHOCHU

ノンアルコール ビール ¥600

NON-ALCOHOLIC BEER

ノンアルコール ウイスキー ¥600

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

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

¥140

Desert デザート

アップルパイは、ご注文をいただいてから焼き始めるため、少しお時間がかかります。

Apple Pie • Please Note That It Will Take Some Time As We Bake It Fresh To Order.

バニラアイス

VANILLA ICE CREAM

¥300

チュロス (シナモンシュガー)

CHURROS (CINNAMON SUGAR)

¥400

パステルマーブルアイス (バニラ・ストロベリー・ソーダ) ¥300

PASTEL MARBLE ICE CREAM (VANILLA • STRAWBERRY • SODA)

黒糖わらび餅

BROWN SUGAR WARABIMOCHI

¥400

マンゴーシャーベット

MANGO SORBET

¥400

焼きたてアップルパイ

FRESHLY BAKED APPLE PIE

¥480

全て税込価格 写真・盛り付けはイメージです