



Restaurant Kawasemi-Toogla

カワセミトーグワ

Menu Book

メニューブック

ランチタイム / 10:00 ~ 15:00 (14:00 L.O.)

カフェタイム / 15:00 ~ 17:00

ディナータイム / 17:00 ~ 22:00 (21:30 L.O.)

カフェタイムは軽食（サイドディッシュ・スイーツ）と
ドリンクのみのご提供となります。

Amami-gourmet

奄美の郷土料理



ハナハナ特製鶏飯(単品) ¥1,300

Amami Style Chicken Rice Soup

出汁が違う、味わい深い。

自家製あかりんとんハム

選べる3種のサイドディッシュ

奄美風豚の角煮

ココナッツと黒糖のフレンチトースト



+¥300で選べるサイドディッシュ

自家製あかりんとんハム

Homemade Ham Made with Amami Brand Black Pork "AKARINTON"

奄美の水とサトウキビのザラメを食べて育のびのびと育った奄美のブランド黒豚。

「あかりんとん」は繊維がきめ細かくしっとり柔らかい肉質で脂身が甘いのが特徴です。

奄美風豚の角煮

Amami-style Braised Pork Belly

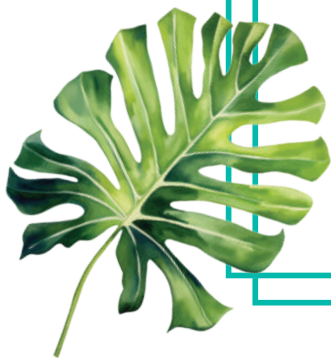
サトウキビでできたザラメの自然な甘さが豚肉の旨味を引き立て、じっくりと柔らかく煮込まれたコクのある角煮です。

ココナッツと黒糖のフレンチトースト

Coconut and Brown Sugar French Toast

バケットに南国の風味が広がるココナッツと黒糖シロップに浸して焼き上げました。

奄美と酸味のバランスがよい奄美のスモモソースとココナッツアイス添え。



イリコと干し椎茸の油うどん ¥1,000

Stir-fried udon noodles with dried sardines and shiitake mushrooms

イリコと干し椎茸の出汁がきいた、奄美のソウルフード「油そうめん」のうどんバージョン。細平麺を使用。



奄美風豚の角煮(単品) ¥700

Amami-style Braised Pork Belly

サトウキビでできたザラメの自然な甘さが豚肉の旨味を引き立て、じっくりと柔らかく煮込まれたコクのある角煮です。



島イカと根菜の煮物 ¥700

Simmered Amami Squid and Sweet Potatoes

島イカは別名バカイカとよばれ、肉厚でしっかりとした触感、ほどよい甘みの特徴です。

Sauna-Food



鹿児島県産黒毛和牛サーロインステーキ
withガーリックオニオンソース
(ライスorパン+スープ) ¥2,900

Kagoshima Black Wagyu Beef Sirloin Steak with Garlic Onion Sauce
ジューシーな肉汁とがっつりとした食べ応えの贅沢な一品。

ポークカレー(スープ付き) ¥1,100

Pork Curry

柔らかく煮込んだ豚バラ肉にスパイス、トマト、ソテーしたオニオンを加えたマイルドな煮込みカレー。



島豚のグリルwith
ジンジャーソース
(ライスorパン+スープ) ¥1,500

Grilled Amami Pork with Ginger Sauce

香ばしく焼き上げた肩ロースの肉本来の味わいが際立つ。



鹿児島県産若鳥のソテーwith
香味おろしソース
(ライスorパン+スープ) ¥1,200

Sautéed Kagoshima Chicken with Aromatic Grated Sauce

身が柔らかい若鳥を低温調理で加熱、身はしっとり表面はカリッと仕上げ。

サ飯
温泉・サウナのリフレッシュ後は
より一層美味しく感じるサウナ飯!

柔らか黒豚のスペアリブ
with特製BBQスパイス
(ライスorパン+スープ) ¥1,500

Tender Black Pork Spare Ribs with Special BBQ Spices

オリジナルのBBQスパイスで長時間にこんだほろほろと崩れるやわらかさ。



麻婆豆腐(ライスorパン+スープ) ¥1,200

Mapo Tofu

奄美の人気豆腐料理専門店「島とうふ屋」の絹豆腐を使用。滑らかな口当たりでほどよい辛さ。



特製とんこつラーメン ¥1,100

Special Tonkatsu Ramen

こだわりぬいた濃厚スープに絡むもちもちの細麺との相性が抜群。

オロポ ¥500

Sauna Drink "Oropo"

サウナドリンク「オロポ」も一緒にいかがですか？
オロナミンC+ポカリスエットで汗で失われた水分とミネラルを効率的に補給！





チキンココナッツカレー(スープ付き) ¥1,300

Chicken Coconut Curry

自家製のバイマックル、レモングラスなどのフレッシュなハーブとスパイスで爽やかさな風味、たっぷりのココナッツミルクでまろやかクリーミー。



ロコモコ丼(スープ付き) ¥1,300

Loco Moco Bowl

島豚×国産牛の肉肉しいハンバーグにとろーり玉子、濃厚な自家製デミグラスソース。



エビとアボカドの塩レモンパスタ (パンとスープ付き) ¥1,300

Shrimp and Avocado Pasta with Salt Lemon Sauce

レモンの爽やかな酸味と香り、奄美塩のアクセントで美味しさ際立つさっぱりパスタ！
プリプリの海老とアボカドがGood！

シラスと山椒の和風パスタ ¥1,300

Whitebait and Japanese pepper pasta

有馬山椒(醤油佃煮)がキレのあるアクセント、醤油ベースの味付けでバター風味の和風パスタ。



ソーセージとアボカドのトマトソースパスタ バジルペースト添え(パンとスープ付き) ¥1,300

Sausage and Avocado Pasta with Tomato Sauce and Basil Paste

自家製トマトソース、バジルペーストで味変できる。



ベーコンとコーンのピザ ¥1,500

Bacon and Corn Pizza

シーフードピザ ¥1,500

Seafood Pizza

お子様にも人気の定番ピザ。



サラダバー ¥600

Salad Bar

日替わりの新鮮な野菜や、奄美の人気豆腐専門店「島とうふ屋」の豆腐や豆乳が食べ放題。特濃豆乳が人気です。

※サラダバーは、食べ放題のためご注文以外のお客様へのお取り分けはご遠慮ください。

Kids Menu



ロコモコ丼 ¥650

Loco Moco Bowl

ハンバーグと目玉焼きのハワイアン・ソウルフード。



お子様うどん ¥500

Kids Udon

やさしいお出汁のやわらかうどん。



キッズカレー ¥550

Kids Curry

リンゴペーストとはちみつ、
ペースト野菜の甘口カレー。

Sweets



1日6食限定!

黒糖カスタードクリーム
のロールケーキ
すももソースと
ココナッツアイス添え ¥1,100

Roll Cake with Plum Sauce and Coconut Ice Cream

さとうきびの自然の甘さとココで
風味豊かなカスタードクリーム
のロールケーキと甘酸っぱい
すももソースが絶品の奄美スイーツ。

ココナッツと黒糖のフレンチトースト
すももソース ¥1,100

Coconut and Brown Sugar French Toast with Plum Sauce

奄美とハワイアンテイストのコラボ。黒糖とココナッツを
バケットにしみこませてしっとり焼き上げ。
こっくりとした濃厚な味わいに、
すももソースとココナッツアイスで後味さっぱり。



メープルシロップのパンケーキ
ココナッツアイス添え ¥1,200

Pancakes with Maple Syrup

パンケーキにたっぷりのメープルシロップと
バター、ホイップクリーム添えて。



奄美のジェラート ¥800

Gelato Tropica Amami

リッチすもも

Plum

大和村のすももはほど良い酸味が
凝縮されたリッチな味わい。

ほどけるたんかん

Tankan Orange

甘みと酸味のバランスが絶妙。

ましゅキャラメル

Salted Caramel

与論島のましゅ(塩)とキャラメルの
出会い。

風呂上がりのかき氷 ¥500

Shaved ice

バナナミルク

banana milk

イチゴミルク

strawberry

バナナミルクとイチゴミルク、
ハーフ&ハーフにもできます!



Side dish



あかりんとんハムとピクルスの盛り合わせ ¥990

Amami Brand "Black Pork AKARINTON" Ham and Pickles Platte

奄美の水とサトウキビのザラメを食べてのびのびと育った奄美のブランド黒豚「あかりんとん」は繊維がきめ細かくしっとり柔らかい肉質で脂身が甘いのが特徴。自家製ピクルスとともに。

ガーリックシュリンプフライ ¥730

Garlic Shrimp Fry

ロコフードの定番! 殻はサクサクと、身はプリッとした食感。



バッファローチキン ¥750

Buffalo Chicken

ガリッとジューシーに揚げた手羽中のオリジナルスパイス風味。



フライドポテト ¥400

French Fries

サクサクポテトのサワークリームフレーバー味。



Drink Menu

NON ALCOHOL/ノンアルコール

- サントリーオールフリー ¥600
Suntory All-Free
“飲みごたえ”と“すっきりとした後味”が特長のノンアルコールビールテイスト。
- レモンサワー ¥600
Non-Alcoholic Lemon Sour
地中海産のレモン果汁を使用した“チューハイらしい”味わいのノンアルコールレモンサワー。
- サマーデイライトハイビスカス ¥700
Summer Daylight Hibiscus
ハイビスカスシロップ・ソーダ・レモンジュース・黒糖を使用したオリジナルノンアルコールカクテル。
- ブルーラグーンソーダ ¥700
blue lagoon soda
ブルーキュラソーシロップ・ソーダ・レモンジュース・黒糖を使用したオリジナルノンアルコールカクテル。



SOFT DRINK/ソフトドリンク

- ウーロン茶 ¥500
Oolong Tea
- コカ・コーラ ¥550
Coca-Cola
- ウィルキンソンドライジンジャエール ¥550
Wilkinson Dry Ginger Ale
心地よい甘さと、軽快な飲みごたえ。
- 《濃縮還元》100%オレンジジュース ¥600
100% Orange Juice
- 《濃縮還元》100%ピンクグレープジュース ¥600
100% Pink Grape Fruit Juice
- マンゴージュース ¥700
Mango Juice
マンゴの濃厚な風味をそのままとじこめ、トロピカルフルーツな味わい。
- パッションジュース ¥700
Passion Juice
パッションフルーツの爽やかな酸味と甘みを凝縮、フレッシュな味わい。



COFFEE/コーヒー

- マイルドブレンドコーヒー(Hot) ¥550
Mild Blend Coffee
コーヒーの甘味、酸味、苦味がバランスよく調和したコーヒー。薫り高くまろやかなおいしさ。
- アイスコーヒー ¥550
Ice Coffee
深いコクとキレのある苦味。インドネシア産マンデリンコーヒー豆をブレンド。
- カフェラテ(Hot) ¥600
Café Latte
ブラジル・コロンビア産の焙煎した豆のエスプレッソにミルクとの相性は抜群。
- アイスカフェラテ ¥600
Ice Café Latte
トッピング
ホイップクリーム +¥100
キャラメル +¥50



TEA/紅茶

- ホットティー(アールグレイ) ¥500
Earl Grey Hot Tea
英国紅茶ブランドAHMAD TEA LONDONのアールグレイティー。ベルガモットの高貴な香り。
- アイスティー(セイロン) ¥500
Ceylon Iced Tea
軽快な渋みと華やかな香り、すっきりとした味わい。

SMOOTHY/スムージー

- ブルーベリー豆乳スムージー ¥900
Blueberry Soy Milk Smoothie
新鮮なブルーベリーとまろやか豆乳をブレンド。ビタミンとミネラルが豊富で美容にも。爽やかな味わい。豆乳なのでタンパク質やイソフラボン、鉄分も。
- イエローミックス豆乳スムージー ¥900
Yellow Mix Soy Milk Smoothie
パイン・マンゴー、にんじんをミックス。ビタミン(C,B1,B6,E)やβ-カロテン、葉酸で高栄養価。スーパーヘルシーでおいしい。





Alcohol Menu



Beer/ビール

- 生ビール キリン一番搾り
Draft Beer - Kirin Ichiban Shibori
中ジョッキ/Mug **¥800**
小グラス/Small Glass **¥650**



- 生ビール アサヒスーパードライ
Draft Beer - Asahi Super Dry
中ジョッキ/Mug **¥800**
小グラス/Small Glass **¥650**



- マンゴービール(小グラス) **¥650**
Mango Beer/ Small Glass
フルーティーな甘みがビールの苦味を抑え飲みやすい。
- パッションビール(小グラス) **¥650**
Passion Beer/ Small Glass
トロピカルな香りと酸味が爽やか。

Whiskey/ウイスキー

- ホワイトホース(ロック/水割り) **¥700**
White Horse (On the Rocks/With Water)
スコッチウイスキー。花や蜂蜜を想わせるフレッシュな香り、まろやかさ、ドライさのバランスがとれた上質な味わい。
- ハイボール **¥700**
White Horse Highball
ホワイトホースの香り広がる、シュワと爽快な味わい。

Glass of Wine/グラスワイン

- LUNARIA MALVASIA
白/ルナーリア・マルヴァジア(ミディアムボディ) **¥850**
マルヴァジア種主体の白ワインで、青りんごや白桃、ゼラニウムや花の蜜のような芳しいアロマが魅力。熟れた果実のふくよかな味わいに上品な酸が美しく調和したボリュームのある仕上がり。
生産地: イタリア 品種: マルヴァジア・その他
栽培・醸造: ビオディナミ認証(オーガニックワイン)
- LUNARIA CERASUOLO D'ABRUZZO
ロゼ/ルナーリア・チェラスオーロ・ダブルツツォ(ライトボディ) **¥850**
美しいアセロラカラーでチェリーやアプリコットなどの華やかなアロマと味わい。余韻に広がる甘やかな香りがとても心地よい仕上がり。
生産地: イタリア 品種: モンテプルチアーノ100%
栽培・醸造: ビオディナミ認証(オーガニックワイン)
- LUNARIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
赤/ルナーリア・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ **¥850**
ブルーベリーやカシスなどの果実の濃密なアロマに、ローズマリーなどの爽やかな香り。ふくよかな果実味や程よい酸味、柔らかなタンニンが魅力です。
生産地: イタリア 品種: モンテプルチアーノ
栽培・醸造: ビオディナミ認証(オーガニックワイン)



Fruit Sour/フルーツサワー

- レモンサワー **¥700**
Lemon Sour
レモンのフレッシュな味わいとクリアな飲み心地。
- パインサワー **¥700**
Pineapple Sour
一口で南国気分、甘酸っぱさが弾けるサワー。
- パッションサワー **¥700**
Passion Sour
情熱の果実、ほのかな甘みが人気の爽やかトロピカルサワー。



Cocktail/カクテル

- ハナハナ ハイビスカス **¥850**
HANA HANA hibiscus
ホワイトラム・ソーダ・レモンジュース・ハイビスカスシロップ
- ハナハナブルー **¥850**
HANA HANA Blue
ホワイトラム・ソーダ・パインジュース・ブルーキュラソーシロップ



Kokuto Shochu cocktail/黒糖焼酎カクテル

- ココナッツ焼酎 **¥800**
Coconut shochu
- パッションフルーツ焼酎 **¥800**
Passion fruit shochu



奄美の黒糖焼酎

A m a m i K o k u t o S h o c h u

サトウキビから作られる黒糖に米麴を加え発酵させることで、独特の風味が生まれます。黒糖由来のほんのりとした甘さと豊かなコクが特徴で、糖質ゼロです!

Amami Kokuto shochu is a rare and uncommon spirit made from brown sugar and malted rice, or koji. Only distilleries in the Amami archipelago in Japan are allowed to produce and are highly rare. It is characterized by a slight sweetness and rich richness derived from brown sugar, and has zero sugar.

ロック/水割り

on the rocks or with water

与論島 島有泉 20度

【有村酒造/与論島】¥600

Yoronjima Shimayusen / 20% Light and clean flavor

サンゴ礁から湧き出る地下水で仕込んだ常圧蒸留の焼酎です。黒糖焼酎の中でもとてもさっぱりとした風味。与論奉獻(焼酎をまわし飲みすることで、客人を心から歓迎する与論島の儀式)御用達。



たかたろう 25度

【朝日酒造/喜界島】¥600

Takatarou / 25% Light and refreshing in both taste and aroma

味・香りともに軽快でさわやかな仕上がり。「たかたろう」とは喜界島の古い方言で『梅雨明けに立ち昇る入道雲』という意味。



島のナポレオン 25度

【奄美大島にしかわ酒造/徳之島】¥500

Shima no Napoleon / 25% refreshing taste with a light, smooth finish

徳之島の豊かな大自然に磨かれた天然の湧き水で仕込んだ焼酎。すっきりとした味わいで、さらっと飲める軽い飲み口。上品で繊細な味わい。



あまんゆ 27度

【奄美大島にしかわ酒造/徳之島】¥600

Amangu / 25% well-balanced flavor and refreshing aroma

甕壺仕込み由来の風味と爽やかな香りがバランス良い、熟練の技で醸された味わい。



じょうご 25度

【奄美大島酒造/奄美大島】¥500

Jougo / 25% Refreshing taste

奄美大島龍郷町にある「じょうご川」のせせらぎのごとくやわらかで爽やかな口当たり。南国らしいフルーツの香りとおだやかに香る黒糖の甘い香り。減圧蒸留ですっきりとした味わい。



開饒(ひらとみ) 30度

【奄美大島開運酒造/奄美大島】¥500

Hiratomi / 30% Robust and satisfying taste

「大和村」と奄美大島開運酒造のコラボレーション商品。大和村にはサトウキビ栽培の祖「直川智」(すなおかわち)翁の偉業を讃える開饒(ひらとみ)神社があります。翁が源である厳選した奄美大島産のサトウキビからできた黒糖と国産米で作った米麴を使い、伝統的な常圧蒸留で醸した焼酎。骨太で飲みごたえのある味わいでありながらも華やかな香りと独自の甘味の絶妙なバランスを実現。



れんと 25度

【奄美大島開運酒造/奄美大島】¥500

Rento / 25% Mellow and gentle taste, easy to drink

奄美大島の霊峰「湯湾岳」の伏流水をたっぷり使った、希少な黒糖焼酎。クラシック音楽で約3ヶ月音響振動を加え熟成を促す「音響熟成」製法。まろやかでやさしい味と豊かな香り、繊細なと越しで女性でも飲みやすい焼酎。



高倉 30度

【奄美大島酒造/奄美大島】¥800

Takakura / 30% Rich and robust taste

3年以上熟成した原酒を、さらに檜樽で琥珀色に熟成。熟成に熟成を重ね、黒糖のまろやかなコクとまるで果実のような甘い香り、ふくよかな味わいの焼酎。常圧蒸留ですっきりとした飲みごたえ。



里の曙 25度

【町田酒造/奄美大島】¥500

Sato no Akebono / 25% Mellow and deep flavor

減圧蒸留で雑味のないさわやかで軽快な口当たり。三年貯蔵によりまろやかで深みのなる味わい。素朴にして甘美で芳醇な香りの焼酎。



珊瑚 30度

【西平酒造/奄美大島】¥800

Sango / 30% smooth throat feel, rich aroma, and mellow depth

檜樽にて静かに熟成させて、なめらかな喉越しでやさしい飲み口、芳醇な香りとまろやかなコクが特徴。



をちみづ 25度

【新納酒造/沖永良部島】¥600

Ochimizu / 25% Smooth and easy to drink

減圧蒸留によってクセを取り払い、飲みやすさを追求した、沖永良部島の黒糖焼酎。スルスルと飲めるやさしい口当たり。「をちみづ」とは、その昔、飲めば若返るといわれ信じられていた月の水とのこと。



長雲 一番橋 30度

【山田酒造/奄美大島】¥1,000

Nagakumo Ichibankyo / 30% rich and full-bodied flavor

芳しい香り漂う、黒糖の風味が最大限に引き出された優しい旨味と甘味。



黒糖焼酎 飲み比べ3種

¥1,200



黒糖焼酎は、健康のお酒、長寿のお酒と言われ、奄美群島にのみ製造を許可されています。ほのかな甘い香りと、深いコクのある味わいは食事とも合わせやすく、食前・食後酒としても楽しめます。

島々の特徴ある気候や風土、文化や歴史が凝縮されている黒糖焼酎。ぜひ飲み比べてみてください。

[1種/約45ml] ロックや水割りをご希望の場合は、ご注文の際にお申し付けください。ソーダ水は、ボトル(500ml)を別途¥200でご注文いただけます。

奄美大島酒造 (奄美大島・龍郷町)

じょうご

減圧

100% 奄美大島産純黒糖、
じょうご川 120m からくみ上げた
天然地下水使用。

25 度



高倉

常圧

100% 奄美大島産純黒糖、
じょうご川の天然地下水使用。
3年以上熟成した原酒を樽で熟成。

30 度



町田酒造 (奄美大島・龍郷町)

里の曙

減圧

黒糖焼酎で初めて減圧蒸留を導入。
酵母菌に負荷がかからないように、
黒糖を2回に分けて仕込。3年貯蔵。

25 度



奄美大島開運酒造 (奄美大島・大和村)

開饒 ひらとみ

常圧

大和村と奄美大島開運酒造の
コラボレーション焼酎。霊峰「湯湾岳」の
伏流水、奄美産サトウキビ、国産米麴使用。

30 度



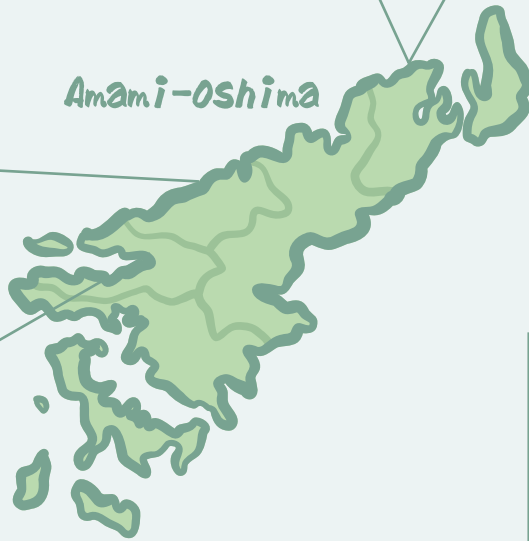
奄美大島開運酒造 (奄美大島・宇検村)

れんと

減圧

奄美群島内最後発の蔵、黒糖焼酎の
販売量はNo.1。霊峰「湯湾岳」の伏流水を
使用、クラシック音楽で3ヵ月間音響熟成。

25 度



朝日酒造 (喜界島)

たかたろう

減圧

創業大正5年。100周年記念で
製造した唯一の減圧黒糖焼酎。自社農園の
有機栽培サトウキビ純黒糖を使用。

25 度



奄美大島にしかわ酒造 (徳之島)

島のナポレオン

減圧

純黒砂糖を主原料に、
長寿の島、徳之島の豊かな大自然に
磨かれた天然の湧水仕込み。

25 度



あまんゆ

減圧

奄美群島限定販売の秘蔵酒。
天然の湧水、国内産黒麴を使用。甕壺仕込み。
度数は島の緯度にちなんで27度。

27 度



Okinoerabujima



新納酒造 ※にいろしゅぞう (沖永良部島)

をちみづ

減圧

創業大正9年。歴史ある蔵が減圧
蒸留で作った新しい味。沖永良部島の硬水
を使用。黒糖の割合は米麴の2倍使用。

25 度



Yorontou



有村酒造 (与論島)

島有泉 しまゆうせん

常圧

蔵付き酵母麴 (かめ) を1次仕込
みに。仕込み水は島のカルシウム豊富な
硬水、割り水は口当たりの良い軟水を使用。

20 度



蒸留法

ライトで香り高くすっきり

減圧蒸留

蒸留機内の圧力を下げて、低い温度で蒸留。
沸点が下がるため、もろみは40~50℃くらいでも沸騰。
低温でのやさしい蒸留で加熱による影響が抑えられます。

原料の風味が強く濃厚

常圧蒸留

蒸留機内の圧力を外気と同じにして蒸留。
常圧で蒸留もろみを沸騰させるには90~100℃まで温度
を上げる必要があり、この加熱の過程でさまざまな香気
成分が生まれます。