

DISCOVER YOUR NEXT JOURNEY



TO ...

沖縄

TEISHOKU MENU 定食

沖縄まーさん定食

¥980

ゴーヤチャンプルー / 人参しりしり / ラフテー / ミミガー
沖縄の代表的なメニューを楽しめるお得な定食。ご飯・みそ汁付き。

パティさんのタコライス

¥850

自家製のタコミートとサルサソース、野菜をご飯にのせた沖縄料理の代表格。

特製沖縄すば

¥800

柔らかく煮たラフテーと、豚肉と鰹をベースにしたあっさりしてコクのあるスープの相性が良い沖縄の郷土料理。

ポークたまごサンド

¥750

沖縄定番のポーク（スパム）たまごをサンドイッチにしました。

Teishoku Set Drink+

coffee

- ・ ブレンドコーヒー (Hot/Ice)
- ・ エスプレッソ (Hot)
- ・ カプチーノラテ (Hot/Ice)
- ・ ソイラテ (Hot/Ice)

tea

- ・ 紅茶（島根）
- ・ 月桃茶
- ・ うれしの茶
- ・ 3年番茶 (Ice)
- ・ 黒豆茶
- ・ そば茶

※価格は全て税抜き価格です

DISCOVER
YOUR NEXT
JOURNEY

MNI

Dessert デザート

- ・抹茶白玉あんみつ ¥800
抹茶アイスと抹茶わらび餅、白玉が入った特製あんみつ。黒蜜をかけてお召し上がりください。
- ・イフニコーヒー アフォガード ¥600
静岡県の IFNi ROASTING&CO. で焙煎した good blend (M/N original blend) を使用したアフォガード
- ・石窯チーズケーキ ¥600
低温の石窯でじっくり焼き上げた東京の自然派焼き菓子店「ピカソル」のチーズケーキ

Dessert Set Drink+

coffee

- ・ブレンドコーヒー (Hot/Ice)
- ・エスプレッソ (Hot)
- ・カプチーノラテ (Hot/Ice)

tea

- ・紅茶 (島根) ・黒豆茶
- ・月桃茶 ・そば茶
- ・煎茶
- ・3年番茶 (Ice)

Shaved ice かき氷

沖縄 氷ぜんざい

沖縄では、かき氷のことを「ぜんざい」と呼びます。山盛りのかき氷の下にあずきと白玉が入ってますので、お好みのソースをかけながらお召し上がりください。

- ・ ミルク ￥700
- ・ いちご ￥700
- ・ いちごミルク ￥800

Ice cream アイス

沖縄 ブルーシールアイス

アメリカ生まれ、沖縄育ちのブルーシールアイス。
温暖な気候風土にあった爽やかでまろやかな味わいが特徴です。
(ちんすこう付き)

- ・ さとうきび ￥350
- ・ 紅芋 ￥350
- ・ さとうきび & 紅芋 ￥650

Dessert Set Drink+

coffee

- ・ ブレンドコーヒー (Hot/Ice)
- ・ エスプレッソ (Hot)
- ・ カプチーノラテ (Hot/Ice)

tea

- ・ 紅茶 (島根) ・ 黒豆茶
- ・ 月桃茶 ・ そば茶
- ・ 煎茶
- ・ 3年番茶 (Ice)

KEISHOKU 軽食

Sandwich

東京・浅草 ペリカン

昭和 17 年創業。浅草の老舗ベーカリー「ペリカン」のパンを使用しています。
創業から変わらないふわっとした食感とシンプルで飽きのこない味わいをお楽しみください。

- ・ たまごサンド ￥800
- ・ カツサンド ￥900
- ・ 小倉トースト ￥500

OTUMAMI おつまみ

- ・ 千葉県八街産 蒸し落花生 ￥600
コクと独特な甘みを持つ千葉県八街産の落花生をせいろでふっくら蒸しあげました。
- ・ インカのめざめのフライドポテト ￥600
北海道産のインカのめざめで作ったフライドポテト
- ・ 福太郎のあぶり明太子 ￥800
米酒の王様「山田錦」から醸造された福太郎オリジナルの「日子の詩」。
明太子の味を際立たせる大吟醸清酒の違いをお楽しみください。