



ゴーヤ（にがうり）

夏バテに効果があり、島の暑い夏には欠かせない食材です。奄美のものは特にビタミン、ミネラルが豊富です。



パパイヤ

解毒力が強く、1日200g食べると効果が期待でき、一度食べると解毒作用は3日近く続きます。



奄美島豚

肉質は柔らかく、脂はさっぱり。中性糖やアミノ酸を多く含み、豚肉特有の臭み也没有ありません。



ハンダマ

鉄分がほうれん草の約3倍。さらにポリフェノールなどを豊富に含み、健康野菜として注目されています。

医食同源



ブリ

黒潮は潮の流れが速く、この潮流が美しく、美味しい身のしまったブリを育てます。



黒糖

糖分と同時にミネラル・ビタミンなどが含まれた栄養価の高い自然食品です。



タンカン

ビタミンCは、風邪や感染症予防のほか、老化防止、抗ストレス作用もあるといわれています。



黒糖焼酎

素朴にして甘味な味わいとまろやかな口当たり、糖分は全くゼロのヘルシーなお酒です。

古より受け継がれ
日々健康を司る食材の数々
長寿こそ我が奄美大島の宝

厳

選

料

理



豪華

あまのばな

和膳

奄美で一番有名な郷土料理
「鶏飯」「やわらかい兜煮」を
メインに色とりどりの島野菜
天ぷら、鮮魚の御刺身や軟骨、
ミミガー、魚汁など一度で楽
しめる贅沢メニュー
この和膳一つで奄美大島を丸
ごと堪能していただける豪華
和膳です

2,000 円

すべて税別価格です

奄美和膳 特製

黒糖でやわらかく煮た兜煮
をメインに鮮魚の御刺身や
軟骨ミミガー・魚汁など奄
美の郷土料理の品々
奄美大島の郷土料理を満喫
頂ける特製和膳です

1,500 円



すべて税別価格です

厳選
料理

豪快

クエ ステーキ和膳

おすすめ
料理

クエステーキ・鮮魚の刺身
軟骨・魚汁・奄美もずく
御飯・小鉢・香の物

2,400 円

体長一メートル以上に
もなる大型のクエは
高級魚として珍重され
ています
それは、飽きのこない
淡泊な風味が喜ばれて
いるからでしょう
脂の乗った上質な白身
はよくトロのようだと
表現されます

すべて税別価格です

厳選
材料

程よく脂の乗った
キハダマグロの赤身を
あさばな自慢の特製ソースと合わせ
ステーキで御用意いたしました
あっさりとした中にも
旨味のあるシビマグロの刺身も
楽しめる贅沢和膳です

贅沢 マグロ 和膳



キハダマグロステーキ
シビマグロの刺身・軟骨・魚汁
奄美もずく・御飯・小鉢・香の物

2,000 円

すべて税別価格です

鍋料理
お料

二名様より
御予約承ります

美味 高級魚クエ
コラーゲン
鍋

クエ鍋・鮮魚の刺身
小鉢・奄美もずく酢・雑炊
※白飯か雑炊のどちらかお選びいただけます

御一人様 2,400 円

奄美産

島豚しゃぶしゃぶ

島豚もも肉しゃぶしゃぶ
鮮魚の刺身・小鉢・奄美もずく酢
自家製ゴマダレ・ポン酢ダレ
※ごはん・うどんのどちらかお選びいただけます

御一人様 2,000 円

写真は、一人前様分です

すべて税別価格です

二名様より
御予約承ります

和牛 もつ鍋会席



写真は、二人前様分です



和牛もつ・島豚しゃぶ肉
鮮魚の刺身・小鉢・奄美もずく酢
※コンソメスープ・味噌スープのどちらか
お選びいただけます

御一人様

2,500 円

お鍋トッピング (全ての鍋に対応しています)

●**活きメ冷凍 車海老**

一匹 **200 円**

●**まるごと冷凍 伊勢海老**

半身 **2,000 円** / 一匹 **4,000 円**

※禁漁時期があり ご用意できない時期があります



すべて税別価格です

郷

土

料

理



豚骨和膳

柔らかく仕上げた豚骨は奄美大島では
御祝いの席に必ず並ぶ特別料理です

1,300 円



海老と島野菜の天婦羅膳

薬膳効果もある島野菜で古来からの奄美の
食文化を体感されてはいかがでしょうか

1,300 円

すべて税別価格です

白魚の兜煮和膳

黒糖で甘みとコクをプラスした兜煮和膳
魚そのものの旨味をお楽しみいただけます

1,200 円



ゴーヤチャンプル膳

ゴーヤのビタミンCは炒めても
あまり減らないそうです
栄養いっぱいのメニューで疲れ知らず

1,200 円



油ソーめん

沖縄チャンプルに似た豚肉や
野菜と合わせた油炒めソーメンです

800 円



すべて税別価格です

け い

コラーゲンたっぷりで体に優しい
低カロリーヘルシーメニュー

め ん

ヘルシー鶏麺セット

鶏麺・ミニ鶏飯・シュウマイ・香の物



950 円

軟骨入りぜいたく鶏麺

大盛り軟骨入り鶏麺・ライス・香の物

900 円



元祖! 鶏麺 750 円

鶏麺・ライス・香の物

すべて税別価格です

け い
は ん

おすすめ
料理

釜めし 鶏飯

郷土料理「鶏飯」を釜で炊き
あげました
美味しいスープをたっぷり
吸ったご飯は鶏飯とはまた
違った味わいです

すべて税別価格です

釜めし・ウルメとアオサの天ぷら
刺身・白身魚ソテー・軟骨煮
小鉢・漬物・スープ・フルーツ

2,500 円

け い
は ん

鶏飯和膳

おすすめ
料理

8時間以上煮込んだ自慢の自家製スープは
コラーゲンと鶏の旨味たっぷりです



1,400 円

鶏飯丼



750 円

すべて税別価格です

奄美の郷土料理「**鶏飯**」が
バイキングで食べ放題～

お土産もあいます (冷凍品)
全国発送できます!!

すぐ美味しい♪
ランチ限定おすすめメニュー

鶏飯



ランチバイキング

毎週**月曜日～土曜日**

11:00～14:00

大人

幼児

660 円 470 円

食べ放題

サラダバー付

土曜日は
あさばな特製**オリジナルカレー**も
食べ放題に仲間入り♪

すべて税別価格です

地場
鮮魚

御刺身

盛り合わせ和膳



旬の鮮魚 4 種類・奄美もずく酢
小鉢・すまし汁・御飯・香の物

お写真は一人前様分です

1,200 円

おまかせ刺身盛り合わせ

900 円



単品メニュー

新鮮ソデイカ	500 円
地元水揚げ島タコ	600 円
脂がのったカンパチ	700 円
奄美シビマグロ	800 円

すべて税別価格です

ど ん
ぶ り

鹿児島産
黒豚カツ丼
1,100 円



海老と島野菜の
天婦羅丼 900 円

親子丼 700 円

全て味噌汁が付きます

う ど ん
そ ば

海老と島野菜の天婦羅 うどん・そば 860 円

奄美のもずく うどん・そば 600 円

月見 うどん・そば 600 円

すべて税別価格です

炎のサービス ステーキフェア

牛ロースステーキ 刺身セット (150g)

150g のオージービーフを特別価格でご用意致しました。
共に添えてあるゴマ塩でもお楽しみ頂けますが
洋風なオリジナルのブラックペッパーか
サッパリとした大根おろしソースをお選び頂いております。

牛ロースステーキ・ごはん・スープ
刺身・香の物・小鉢

1日10食限定!!
今だけ! サービス価格!!

1,300 円

すべて税別価格です

鉄

板

焼

ガーリックチキン
ソテーセット

1,200 円



鉄板ハンバーグセット 1,100 円
(デミグラスソースまたは和風おろし)



豚オムチ
鉄板セット

1,000 円

全てにライス・スープ・小鉢・香の物が付きます

セ

ツ

ト

産美

島豚とんかつセット

1,300 円



海老フライセット

1,100 円

唐揚げセット 900 円

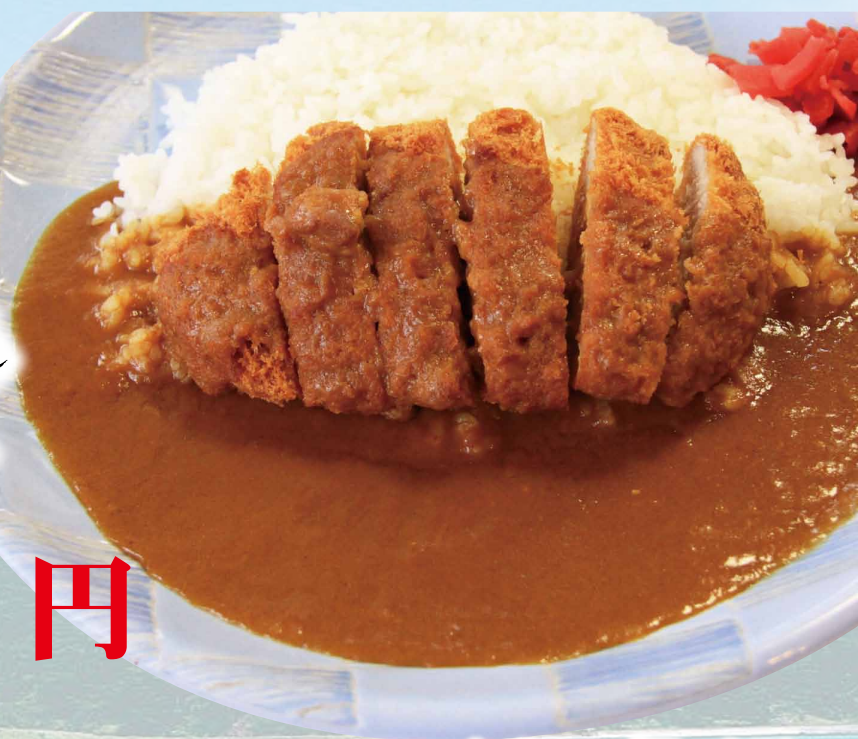
全てにライス・スープ・小鉢・香の物が付きます

すべて税別価格です

アラ
カルト

鹿児島黒豚
カツカレー

1,100 円



オムライス 800 円

カレーライス
700 円

お
子様

オムライスプレート

ミニオムライス・エビフライ・唐揚げ
魚フライ・サラダ・デザート・ジュース

670 円



ミニハンバーグプレート

ミニハンバーグ・ライス・エビフライ・唐揚げ
魚フライ・サラダ・デザート・ジュース

670 円

すべて税別価格です

単品

豪快クエステーキ 1,400 円

キハダマグロのステーキ ... 1,200 円

旬魚の塊 黒糖煮 900 円

幻の魚 つぼ鯛味噌焼 900 円

冷たいメニュー

おまかせ漬物盛り合わせ 341 円

冷やっこ 341 円

枝まめ 341 円

奄美のもずく酢 391 円

野菜サラダ 620 円

すべて税別価格です

温かいメニュー

島の魚汁	291 円
ほくほくポテトフライ	341 円
やあらか軟骨煮	481 円
島野菜の天ぷら	531 円
島タコの唐揚げ	581 円
鶏の唐揚げ	581 円
豚骨やあらか煮	670 円
天ぷら盛り合わせ	770 円
ガーリックチキンソテー	860 円

すべて税別価格です

飲 料

アルコール

アサヒ生ビール (中)	481 円
アサヒ生ビール (小)	403 円
オリオン生ビール (中)	389 円
オリオン生ビール (小)	310 円
瓶ビール (中瓶)	528 円
ノンアルコール瓶ビール	241 円
日本酒 (1 合 熱・冷)	481 円
黒糖梅酒 (グラス)	343 円
酎ハイ (巨峰・レモン・青リンゴ・ピーチ・ライム)	389 円
焼酎ボトルキープ (6 ヶ月預り)	
里の曙 (25 度)	1,891 円
奄美の杜 長期熟成 (25 度)	2,400 円
グラスワイン (ボトルはワインリストをお持ちします) ...	343 円

すべて税別価格です

飲料

ソフトドリンク (★印はオススメです)

★自家製フレッシュゴーヤジュース

(ゴーヤ・りんご・ハチミツ入り) 343 円

パッションフルーツ 343 円

コーヒー (ホット・アイス) 296 円

紅茶 (ホット・アイス) ストレート、レモン、ミルク 296 円

オレンジ・りんご・ウーロン茶・コーラ 296 円

甘味

ケーキセット (コーヒーか紅茶とセット) 481 円

ケーキ (イチゴ・チョコムース) 343 円

アイスバニラ 343 円

フルーツシャーベット 343 円

すべて税別価格です

奄美大島 厳選 黒糖焼酎・他

1,150 円

イモ焼酎 森伊蔵 (25 度)

960 円

住之江 20 年貯蔵 (39 度)

770 円

里の曙ゴールド (43 度)

バーレル 1983 (38 度)

720 円

まーらん船 (33 度)

670 円

キャプテンキッド (43 度)

620 円

らんかん原酒 (43 度)

弥生 ゴールド (40 度)

581 円

里の曙 原酒 (43 度)

浜千鳥の詩 原酒 (38 度)

奄美ブラック (40 度)

寿 古酒 12 年貯蔵 (35 度)

王紀 (27 度)

紅さんご (40 度)

ハブ酒 (35 度)

531 円

里の曙 (37 度)

浜千鳥の詩ゴールド (40 度)

加那 (40 度)

ラム酒 ルリカケス (40 度)

481 円

黒潮 (35 度)

三年寝太郎 (30 度)

花おしよろ (30 度)

奄美夢幻 (30 度)

431 円

朝日 (30 度)

高倉 (30 度)

あまんゆ (27 度)

長雲 (30 度)

加計呂麻 (25 度)

天海 (25 度)

391 円

奄美の杜 長期貯蔵 (25 度)

まんこい (30 度)

太古の黒ウサギ (30 度)

珊瑚 (30 度)

浜千鳥の詩 (30 度)

奄美 (30 度)

龍宮 (30 度)

すべて税別価格です

奄美大島 厳選 黒糖焼酎・他

391 円

喜界島 (30 度)
しまんちゅ伝蔵 (30 度)
天下一 (30 度)
アマンディー (30 度)
六調 (30 度)
長雲 (25 度)
荒あらるか (25 度)

341 円

加那 (25 度)
氣き (25 度)
瀬戸の灘 (30 度)
紅さんご (30 度)
泡盛 瑞泉ずいせん (30 度)
たかたろう (25 度)
六超 (25 度)
金作原 (25 度)
和なごみ (25 度)
やんご花 (25 度)
与論献奉 (18 度)

291 円

里の曙 (25 度)
奄美の杜 (25 度)
れんと (25 度)
緋寒桜 (25 度)
まんこい (25 度)

291 円

弥生 (25 度)
ろうくちょう (25 度)
紬の里 (25 度)
稲乃露 (25 度)
ざわわ (25 度)
天水百歳 (25 度)
まじむん (25 度)
煌の島 (25 度)
瑞祥ずいしょう (25 度)
あじゃ (25 度)
じょうご (25 度)
喜界島 (25 度)
有泉 (20 度)
はなとり (20 度)

291 円

果実酒すもも酒 (12 度)
リキュールすもも (12 度)
リキュールたんかん (12 度)
イモ焼酎 さつま白波 (25 度)
イモ焼酎 黒伊佐錦 (25 度)
イモ焼酎 夢の一滴 (25 度)
ムギ焼酎 いいちこ (25 度)
ムギ焼酎 銀座のすずめ (25 度)