



## Original Smoothie

ALL ¥1,300

### マンゴーココナッツスムージー

Mango Coconut Smoothie

マンゴーをベースに、自家製ココナッツクリームを合わせたトロピカルなスムージー  
Tropical Smoothie with Mango and Homemade Coconut Cream

### マジックアワースムージー

Magic Hour Smoothie

パイナップルとラズベリーのつぶつぶ食感を楽しめるピンクのスムージー  
Pink Smoothie with Pineapple and Raspberry Mash

### バナナ黒糖スムージー

Banana Brown Sugar Smoothie

沖縄県産バナナと多良間島産の黒糖を使用した濃厚なスムージー  
Rich Smoothie with Okinawan Bananas and Tarama Island Brown Sugar

### 紅芋スムージー

Purple Yam Smoothie

紅芋の甘味を雪塩で引き立てる甘じょっぱい沖縄スムージー  
Sweet and Sour Okinawan Smoothie with Red Potato and Snow Salt



## Original Mocktails

ALL ¥1,200

### バタフライピーのレモンソーダ

Butterfly Pea Lemon Soda

青いバタフライピーが紫色に変身する、爽やかなレモンソーダ  
Refreshing Lemon Soda with Blue Butterfly Peas Turning Purple.

### 宮古島ハイビスカス&ラズベリー

Miyako Island Hibiscus & Raspberry

真っ赤なハイビスカスティーにベリーが香る涼やかなドリンク  
Bright Red Hibiscus Tea with various berries

### 黒糖エスプーマコーヒー

Brown Sugar Espuma Coffee

多良間島産黒糖のエスプーマを使用したヒルトンオリジナルブレンドコーヒー  
Hilton Original Blend Coffee with Tarama Island Brown Sugar Espuma

### 宮古島エスプレッソマティーニ

Miyako Island Espresso Martini

ヒルトンオリジナルブレンドのエスプレッソを使用したビターな大人のドリンク  
Bitter Drink Made with Hilton Original Blend Espresso



全てのドリンクは宮古島産の泡盛を使用したオリジナルカクテルに変更可 (+300 円)  
All drinks can be upgraded to cocktails with Awamori additional +300 yen

※表示料金は日本円で、税金・サービス料が含まれます。※メニュー内容および料金は、予告なく変更になることがあります。※アレルギーなどお食事に特別なご要望がある場合は、スタッフまでお申しつけください。※本メニュー用紙はサトウキビのしぼりカスを再利用した省資源型印刷用紙を使用しております。

\*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. \*Menu items and prices are subject to change without notice. \*If you have any food allergies or intolerances, please let us know. \*This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

## Signature Cocktail

### 「茶寮」シグニチャーカクテル

¥1,500

“SARYO” Signature Cocktail

抹茶と黒糖を使用した、ロビーラウンジ「茶寮」をイメージしたデザートカクテル  
Desert Cocktail Inspired by the "Saryo" using Matcha and Brown Sugar

## Herbal Tea

### 宮古島のハーブティー

¥1,000

Miyako Island Herbal Tea

## Tea

ALL ¥900

ダーズリン(ホット・アイス) / Darjeeling (Hot / Iced)

アッサム(ホット・アイス) / Assam (Hot / Iced)

アールグレイテ(ホット・アイス) / Earl Grey (Hot / Iced)

## Coffee

コーヒー (ホット・アイス) / Coffee (Hot / Iced)

¥900

カフェラテ(ホット・アイス) / Cafe Latte (Hot / Iced)

¥1,000

カプチーノ / Cappuccino

¥1,000

エスプレッソ / Espresso

¥900

エスプレッソ追加 / Extra Espresso Shot

¥900



## Cakes

宮古島産マンゴーのショートケーキ Miyako Island Mango Shortcake	¥1,500
黒糖スフレロール Brown Sugar Soufflé Roll	¥900
紅イモンブラン Purple Yam Mont Blanc	¥900
苺のティラミス Strawberry Tiramisu	¥900
レアチーズシークワサー Shikuwasa Unbaked Cheesecake	¥900
ショコラショコラ Chocolat Chocolat	¥900
ピタヤ（ドラゴンフルーツのムース） Pitaya (Dragon Fruits Mousse)	¥900
宮古ブルー（宮古島の海をイメージしたゼリーを使用） Miyako Blue (Butterfly Pea Jelly and Fluffy Coconut Cream)	¥800
I LOVE 島（ピンク玄米を使用したもちもち食感） I LOVE JIMA (Pink Whole Grain Rice, Vivid Color and Chewy Texture)	¥800
パントゥ（宮古島の伝統行事にちなんだ抹茶のモンブラン） Paantu (Matcha Mont Blanc inspired by a deity in Miyako Island)	¥1,000

### ケーキ＋ドリンクセット Cake + Drink Set

¥1,700

※宮古島産フルーツのマンゴーのショートケーキは+500円でご注文いただけます  
Miyako Island Mango Shortcake is available for +500 yen.

## Soft Drinks

ALL ¥900  
KIDS ¥600

マンゴージュース / Mango Juice

グアバジュース / Guava Juice

パッションフルーツジュース / Passion Fruit Juice

パイナップルジュース / Pineapple Juice

オレンジジュース / Orange Juice

アップルジュース / Apple Juice

コカ・コーラ / Coca-Cola

コカ・コーラ ゼロ / Coca-Cola Zero

カナダドライ ジンジャーエール / Canada Dry Ginger Ale

さんびん茶 / Jasmin Tea

ペリエ 330ml / Perrier 330ml

## Beer

オリオン ドラフトビール Orion Draft Beer	¥1,100
オリオン クリアフリー 瓶 Orion Clear Free Bottle 334ml	¥1,000

## Miyakojima Craft Beer

とურიばエール 瓶 Tworiba Ale Bottle 330ml	¥1,800
シークワサーヴァイツェン 瓶 Shikwasa Weissen Bottle 330ml	¥1,800

## Glass Wine

ポールメッサ ブリュット(スパークリング) Pol Messer Brut (Sparkling)	¥1,200
ファランギーナ ヴェンデミア タルディーヴァ ロッカモンフィーナ ビアンコ(白) Falanghina Vendemia Tardiva Roccamonfina Bianco (white)	¥1,200
カントドーロ(赤) Cantodoro (Red)	¥1,800
ロゼ・ダンジュ(ロゼ) Rose d'Anjou / Lacheteau (Rose)	¥1,600

※表示料金は日本円で、税金・サービス料が含まれます。※メニュー内容および料金は、予告なく変更になることがあります。※アレルギーなどお食事に特別なご要望がある場合は、スタッフまでお申しつけください。※本メニュー用紙はサトウキビのしぼりカスを再利用した省資源型印刷用紙を使用しております。

\*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. \*Menu items and prices are subject to change without notice. \*If you have any food allergies or intolerances, please let us know. \*This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

## Miyakojima Awamori

多良川酒造 ブラウン 30 度 Brown 30° (Taragawa)	¥1,000
池間酒造 太郎 25 度 Taro 25° (Ikema)	¥1,000
沖の光酒造 10 年古酒 30 度 2001 10 Years 30° (Okinohikari)	¥1,000
渡久山酒造 ゆら 25 度 Yura 25° (Tokuyama)	¥1,000
菊之露酒造 古酒 サザンバレル 25 度 Southern Barrel 25° (Kikunotsuyu)	¥1,200
宮の華酒造 豊見親 古酒 30 度 Toyumya Old 30° (Miyanohana)	¥1,200
多良川酒造 久遠 古酒 35 度 Kuon Old 35° (Taragawa)	¥1,800



## Gin

宮古島 多良川酒造 宮古ジン Miyako Gin (Taragawa)	¥1,300
ボンベイサファイア Bombay Sapphire	¥1,200

## Rum

宮古島 多良川酒造 マクガン The Makugan (Taragawa)	¥1,200
ディプロマティコ リゼルヴァ Diplomatico Reserva (Venezuela)	¥1,900
ロン サカパ 23年 Ron Zacapa 23 Years	¥2,000

## Whisky

メーカーズマーク Maker's Mark	¥1,400
響 Hibiki	¥2,000
シーバスリーガル Chivas Regal 2018	¥2,300

※表示料金は日本円で、税金・サービス料が含まれます。※メニュー内容および料金は、予告なく変更になることがあります。※アレルギーなどお食事に特別なご要望がある場合は、スタッフまでお申しつけください。※本メニュー用紙はサトウキビのしぼりカスを再利用した省資源型印刷用紙を使用しております。

\*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. \*Menu items and prices are subject to change without notice. \*If you have any food allergies or intolerances, please let us know. \*This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.