



お一人様につき¥500のお席料をいただいております。あらかじめご了承ください。
※未成年のお客様につきましてはお席料は頂戴しておりません。

There is a cover charge of ¥500 per guest 20 years old and over.
Thank you for your understanding.

Cocktails

Tropical

*The essence of Miyako Island in colorful cocktails
using local & homemade ingredients.*

島ダイキリ / Island Daiquiri ¥2,000

ザ・マクガン、宮古島産トロピカルフルーツ、ライム

The ultimate tropical refreshment.

(The Makugan, Your Favorite Miyako Island Fruit, Lime Juice)

宮古ブルー / Miyako Blue ¥2,000

ザ・マクガン、ブルーキュラソー、自家製ココナッツクリーム、パイナップルジュース

Take a dive in the island's turquoise blue waters.

(The Makugan, Homemade Coconut Cream, Blue Curaçao, Pineapple Juice)

宮古らーだ / Miyakolada ¥2,000

ザ・マクガン、自家製ココナッツクリーム、パイナップルジュース

Take on the Puerto Rican classic Piña Colada, with the added kick of local rum and rich homemade coconut cream.

(The Makugan, Homemade Coconut Cream, Pineapple Juice)

モヒート・ロイヤル / Mojito Royal ¥1,900

ザ・マクガン、宮古島産ミント、多良間島黒糖、ライム、スパークリングワイン

Become the queen or king of Miyako for a night.

(The Makugan, Raw Cane Sugar, Mint, Lime, Sparkling Wine)

モヒート / Mojito ¥1,800

ザ・マクガン、宮古島産ミント、多良間島黒糖、ライム、ソーダ

Be invigorated by the scents of fresh mint & citrus.

(The Makugan, Raw Cane Sugar, Mint, Lime, Soda)

ユナイピリーニャ / Yunaipirinha ¥1,800

お好みのフレーバーをお選びください: ライム、マンゴー、イチゴ、パッションフルーツ

(カシャーサ 51、ライム、お好みのフルーツ)

Choose your flavor: Lime, Mango, Strawberry or Passion Fruit.

(Cachaca 51, Fresh Lime, Your choice of Fruit)

ユナイピリーニャ・フライト / Flight of Yunaipirinhas ¥6,000

ユナイピリーニャの全 4 種類をお楽しみいただけます

All flavors of Yunaipirinha (4 Cocktails)

宮古・リブレ / Miyako Libre ¥1,600

ザ・マクガン、コカ・コーラ、ライム

The classic using local white rum The Makugan for a fresh variation.

(The Makugan topped with Coca-Cola, Lime)

Tiki

*Worldwide premium rums, citrus and spices
blended in classic & original concoctions.*

マイタイ # 23 / Mai Tai #23 ¥2,100

ロンサカパ 23 年、コアントロー、オルジャー、パイナップル&ライムジュース、ビターズ
An homage to Trader Vic's original recipe made with Ron Zacapa 23 years.
(Ron Zacapa 23 years, Cointreau, Orgeat, Pineapple & Lime Juice, Bitters)

ゾンビー / Zombie ☠️ お一人様 2 杯まで限定 ¥2,000

アプルトンエステートシグニチャー、バカルディオッチョ、プランテーションラムオーバークーフ
OFTD、グレープフルーツ、パイナップルジュース、自家製シナモンシロップ&宮古ビターズ
* Limited to 2 glasses per guest
This blend of three different style rums will turn you into one.
(Appleton Estate Signature, Bacardi Ocho, Plantation O.F.T.D. Overproof,
Grapefruit, Pineapple Juice, Homemade Cinnamon Syrup & Miyako Bitters)

嵐 / Tempest ¥2,000

ハバナ クラブ 7、自家製シナモンシロップ、ジンジャービア、ライム
Are you ready to ride the storm?
(Havana Club 7 Años, Homemade Cinnamon Syrup, Ginger Beer, Lime)

黒ひげ / Blackbeard ¥1,900

ザ・マクガン、プランテーションラムオーバークーフ OFTD、自家製コーク、ライム
The infamous pirate Edward Teach, aka Blackbeard, tied lit fuses to his
beard to frighten his enemies upon striking.
(The Makogan, Plantation O.F.T.D. Overproof, Homemade Detox Cola)

ぱいかじ / Paikaji ¥1,800

アプルトンエステートシグニチャー、アプリコットリキュール、自家製ココナッツクリーム&
月桃シロップ、マンゴー&レモンジュース
Feel the sweet Southern Wind gently transport you to a tropical paradise.
(Appleton Estate Signature, Apricot Liqueur, Homemade Coconut Cream &
Shell Ginger Syrup, Mango & Lemon Juice)

※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 do not hesitate to let us know. This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

Apéritif

Recommended before dinner but highly enjoyable any time of the day.

- グリーン・フラッシュ / Green Flash ¥1,800
アブソルートシトロン、グレープフルーツ、パイナップルジュース、ブルーキュラソー、ミント
Created while watching the sun set on the ocean in winter, when you might get lucky to see it radiate a Green Flash.
(Absolut Citron, Fresh Grapefruit, Pineapple Juice, Blue Curaçao, Mint, Lime)
- ヘミングウェイ・ダイキリ / Hemmingway Daiquiri ¥1,800
ザ・マクガン、ルクサルドマラスキーノリキュール、ライム
A simple yet satisfying cocktail that will leave you with the urge to order another one. (The Makugan, Luxardo Maraschino Liqueur, Lime)
- ユナイ・キール / Yunai Kir ¥1,500
スパークリングワイン、自家製島フルーツ酵素シロップ
Aperitif revisited. (Sparkling Wine with Homemade Activated Syrup)
- ずみっ！オリオン / Zumi ! Orion ¥1,500
オリオンドラフトビール、自家製島フルーツ酵素シロップ
(Orion Draft Beer with Homemade Activated Syrup)
- パイン・オリオン / Pineapple Orion ¥1,300
オリオンドラフトビール、パイナップルシロップ
(Orion Draft Beer with Pineapple Syrup)
- モナコ / Monaco ¥1,300
オリオンドラフトビール、グレナデン
(Orion Draft Beer with Grenadine Syrup)

Sour

Satisfyingly refreshing cocktails with the right balance of sweet & sour.

- ローズマリーズ・ボンブ / Rosemary's Bomb ¥2,000
宮古島産「伊良部ハーブベラ畑」のオーガニックローズマリーを漬け込んだメーカーズマーク、
コアントロー、カルーア、レモン、自家製スモークシナモンビターズ
Energy charge for any adventure, be it a night out with friends or a first date.
(Rosemary-infused Maker's Mark, Cointreau, Kahlua, Lemon,
Homemade Smoked Cinnamon Bitters)
- アン・ボニー / Anne Bonny ¥2,000
MIYAKO GIN、宮古島産「ぱりちゃい」のオーガニックローゼルを使用した
自家製ハイビスカスソーダ、ライム
Hop on board with the famous female pirate to exotic faraway islands.
(Miyako Gin, Homemade Organic Hibiscus Spiced Soda, Lime)
- 宮古 & トニック / Miyako & Tonic ¥2,000
MIYAKO GIN、トニックウォーター、自家製宮古ビターズ、ライム
The local gin is a gem.
(Miyako Gin topped with tonic and laced with homemade bitters)
- シークワサーI♡U / Sheekwasa I♡U ¥1,800
多良川ブラウン泡盛、シークワサー、ソーダ
Refresh after a day at the beach, share a special moment with friends.
(Local Awamori Taragawa Brown, Sheekwasa Juice, Soda)
- イタチザメ / Tiger Shark ¥1,800
多良川ブラウン泡盛、グレープフルーツ、サンジェルマンエルダーフラワーリキュール、
コアントロー、アーモンドシロップ、自家製宮古ウコンビターズ、宮古島唐辛子雪塩
Luring you with his graceful dance, this one bites!
(Taragawa Awamori, Grapefruit, Saint-Germain Elderflower Liqueur,
Cointreau, Orgeat, Homemade Miyako Turmeric Bitters, Island Pepper Salt)
- ユナイ・ハイ / Yunai Hai ¥1,600
多良川ブラウン泡盛、宮古島産季節のフルーツを使用した自家製酵素ソーダ
Chu-Hai the Yunai way - local, healthy & homemade.
(Taragawa Awamori, Homemade Activated Soda)

※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 do not hesitate to let us know. This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

Rum collection

世界中からセレクトしたプレミアムラム酒。
ストレートまたはダイキリ(追加料金¥200)でお楽しみいただけます。
Premium rums selected from all over the world.
Your drinking style: Straight or Daiquiri (additional charge of ¥200).

ザ・マクガン (宮古島) ¥1,500

The Makugan (Miyako Island)
宮古島産の酵母とさとうきびを 100%使用したホワイトラム
A lovely grassy white rum made 100% with local sugar cane.

アプルトン エステート シグニチャー (ジャマイカ) ¥1,600

Appleton Estate Signature (Jamaica)
オーク樽で熟成させた上質なミディアムボディのゴールデンラム
Fine, distinctively funky, medium-bodied golden rum aged in oak barrels,
an absolute classic from the oldest Jamaican rum distillery.

ハバナ クラブ 7 (キューバ) ¥1,700

Havana Club 7 Años (Cuba)
ココアやスパイスの豊かな風味を持つ、深くなめらかな味わいのラム
Dark rum aged in bourbon barrels, smooth taste of cocoa and cigar.

バカルディ オッチョ (プエルトリコ) ¥1,800

Bacardi Reserva Ocho (Puerto Rico)
オークとスパイスの香る まろやかなゴールデンラム
Mellow golden rum with a hint of oak and spice.

マウント ゲイ ブラック バレル (バルバドス) ¥1,900

Mount Gay Black Barrell (Barbados)
濃厚でアロマティックなラムブレンド。深く焦がした樽由来のスパイスが香る
From the very oldest rum distillery in the world (est. 1703), crafted from a
blend of intense & aromatic rums and finished in charred bourbon casks.

ディプロマティコ リゼルヴァ (ベネズエラ) ¥2,000

Diplomatico Reserva (Venezuela)
オレンジピール、トフィー、リコリスを感じられるバランスのよいポピュラーなラム
Sophisticated, well-balanced rum with accents of orange peel, toffee and
licorice.

ロン サカパ 23 年 (グアテマラ) ¥2,100

Ron Zacapa 23 years (Guatemala)
ドライアプリコット、生姜を感じられる深みあるフルボディーの 23 年熟成ブレンドラム
Deep, full-bodied 23-years aged blended rum with hints of dried apricot
and ginger.

Rhum Arrangé / Flavored Rum

宮古島産「ザ・マクガン」に沖縄のフルーツやハーブ、スパイスを漬け込んだ
自家製のフレーバードラム。

ストレート、ロック、ソーダ割またはダイキリ(追加料金¥200)でお楽しみ頂けます。

Homemade flavored rums using The Makugan and local fruits,
herbs and spices. A must-try! Your drinking style:

Straight, On the Rocks, Soda or Daiquiri (additional charge of ¥200).

「ぱりちゃい」オーガニックハイビスカス / Organic Hibiscus	¥1,500
月桃 & マイヤールモン / Shell Ginger & Meyer Lemon	¥1,500
レンプ、生姜、ライム / Island Pear, Ginger & Lime	¥1,500
島ピーチパイン / Peach Pineapple	¥1,500
島スイカ / Watermelon	¥1,500
島イチゴ / Island Strawberry	¥1,500
「HASABA COFFEE ROASTERS」	¥1,500
9 種のスパイス / 9 Spices	¥1,500
シナモン / Cinnamon	¥1,500

Whisky

響 / Hibiki (Japanese)	¥1,900
メーカーズマーク / Maker's Mark (Bourbon)	¥1,600
シーバズリーガル / Chivas Regal (Scotch)	¥1,500

Awamori

多良川ブラウン / Taragawa Brown (Miyako Island)	¥1,200
--	--------

※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 do not hesitate to let us know. This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

Wine

Champagne

	Glass	Bottle
モエ・エ・シャンドン モエアンペリアル Moët & Chandon Moët Impérial (750ml)	¥3,900	¥19,500
テルモン レゼルヴ・ブリュット Telmont Réserve Brut (750ml)		¥25,500
モエ・エ・シャンドン ロゼアンペリアル Moët & Chandon Rosé Impérial (750ml)		¥26,500
ドン ペリニヨン ブラン Dom Pérignon Blanc (750ml)		¥75,000

White Wine

	Glass	Bottle
ル・ブラン/ドメーヌ・ポール・マス (フランス/ラングドック・ルーシヨン) Le Blanc / Domaines Paul Mas (France, Languedoc-Roussillon)	¥1,600	¥6,800
ルヴィアーノ アンフォラ テヌーテ・ピエラリージ・モンテ・スキアーヴォ(イタリア/マルケ) Ruviano Anfora / Tenute Pieralisi Soc. Agr. Monte Schiavo (Italy, Marche)		¥5,500
エミール・ベイエ リースリング・トラディション (フランス/アルザス) Emile Beyer Riesling Tradition (France, Alsace)		¥9,800
フレスコ・ディ・マジ・ピアンコ (イタリア/ヴェネト) Fresco di Masi Bianco (Italy, Veneto)		¥13,500

Rosé & Orange Wine

	Glass	Bottle
ロゼ・ダンジュ・ラシュトー(フランス/ロワール) Rosé d'Anjou / Lacheteau (France, Loire)	¥1,600	¥8,000
オレンジ・ゴールド(フランス/ラングドック・ルーシヨン) Orange Gold (France, Languedoc-Roussillon)		¥9,800

Red Wine

	Glass	Bottle
カントドーロ フェウド アランチョ(イタリア/シチリア) Cantodoro Feudo Arancio (Italy, Sicilia)	¥1,800	¥9,000
ファンティーニ・ジロ・サンジョヴェーゼ・メルロ (イタリア/プーリア) Fantini Giro Sangiovese Merlot (Italy, Puglia)		¥8,000
スカイサイド レッド ブレンド(U.S.A./カリフォルニア) Skyside Red Blend (USA, California)		¥10,500
シャトー・クロワ・ムートン/ ジャン・フィリップ・ジャンヌイクス(フランス/ボルドー) Château Croix Mouton / Jean-Philippe Janoueix (France, Bordeaux)		¥12,000

Draft Beer

アサヒスーパードライ / Asahi Super Dry	¥1,100
オリオンドラフトビール / Orion Draft Beer	¥1,100

※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 do not hesitate to let us know. This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

Soft Drinks

Tropical Mocktails

ヴァージン・宮古ブルー / Virgin Miyako Blue	¥1,600
自家製ココナッツクリーム、ブルーキュラソーシロップ、パイナップルジュース (Homemade Coconut Cream, Blue Curacao Syrup, Pineapple Juice)	
ヴァージン・コラーダ / Virgin Colada	¥1,600
自家製ココナッツクリーム、パイナップルジュース (Homemade Coconut Cream, Pineapple Juice)	
ヴァージン・モヒート / Virgin Mojito	¥1,400
宮古島産ミント、多良間島黒糖、ライム、りんごジュース、ソーダ (Mint, Raw Cane Sugar, Lime, Apple Juice, Soda)	
トロピカル・ポンチ / Tropical Punch	¥1,300
グアバ・パイナップル・パッションフルーツジュース、グレナデン、ライム (Guava, Pineapple & Passionfruit Juices, Grenadine, Lime)	

Detox Sodas

ヴァージン&トニック / VirGin & Tonic	¥1,300
沖縄県産冬瓜とみかんを使用したノンアルコール「ジン&トニック」 (Local Cucumber, Mandarin, Tonic Water)	
ユナイ・ソーダ / Yunai Soda	¥1,300
宮古島産季節のフルーツを使用した自家製酵素ソーダ (Homemade Local Seasonal Fruit Activated Soda)	
デトックスコーク / Detox Cola	¥1,300
宮古島産「Cosmic Hemp」麻炭、スパイス9種類 (Hemp Charcoal, 9 Spices)	
自家製ジンジャーエール / Homemade Ginger Ale	¥1,300
宮古島生姜、多良間島黒糖、スパイス (Ginger, Raw Cane Sugar & Spices)	

Juices

パッションフルーツ ジュース / Passion Fruit	¥900
パイナップル ジュース / Pineapple (100%)	¥900
グアバ ジュース / Guava	¥900
マンゴー ジュース / Mango	¥900
オレンジ ジュース / Orange (100%)	¥900
りんご ジュース / Apple (100%)	¥900

お子様ジュース各¥600 All the above juices are available for kids at ¥600

Bar Food

Last Order 21:00

とろりば ミックス ナッツ Twuriba Mix Nuts Roasted with local raw cane sugar & Snow Salt	¥700
トリュフ ポテト チップス Spanish Truffle Potato Chips	¥700
ピクルスとオリーブの盛り合わせ Pickles & Olives	¥1,000
フライド ポテト French Fries	¥1,100
ナチュラル チーズ 盛り合わせ 3 種 Natural Cheese Platter (3 Kinds of Cheese)	¥2,500
スティックサラダ、3 種のディップ Vegetable Sticks with 3 Variety Homemade Dips	¥1,500
スペイン産 プロシュート Spanish Prosciutto	¥2,800
ソフトシェルクラブ ケイジャンスパイス Fried Soft Shell Crab with Cajun Seasoning	¥2,800
バッファロー チキン Buffalo Chicken Wings	¥1,800
オリジナル アイスクリーム Original Ice Cream 黒糖、バニラ、ドラゴンフルーツ、マンゴー、紅芋、シークワーサー Raw Cane Sugar, Vanilla, Dragon Fruit, Mango, Purple Yam, Shikuwasa	各¥500
ヴェーガン 生チョコレート(3 個) Vegan Raw Chocolate	¥700

※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付けください。※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 do not hesitate to let us know. This menu paper is a resource-saving printing paper made from recycled squeezed sugarcane.

ドリンクメニューは全てヴィーガンであり、宮古島の素材を生かしたカクテル、
フレーバラムやモクテルを豊富にご用意しております。

サンセットやオーシャンビューを望むルーフトップバー「ユナイ」で
洗練されたパーティムをお過ごしください。

We proudly use products from our beautiful island to support
the local community and provide fresh, delicious
cocktails and mocktails.

All our drinks are vegan-friendly.

