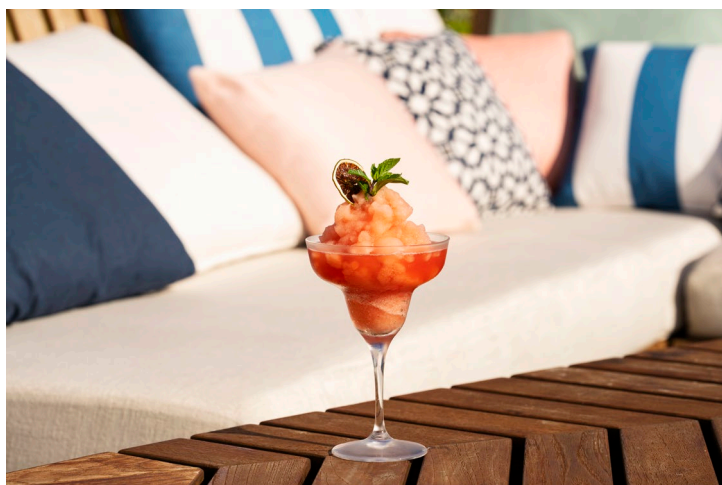




当店ではおひとり様につき¥500 のお席料をいただいております。あらかじめご了承くださいませ。
※未成年のお客様につきましてはお席料は頂戴しておりません。

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

Tropical Cocktails

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



島ダイキリ / Island Daiquiri

¥2,800

宮古島産ホワイトラム ザ・マクガン&お好みの宮古島産フルーツ、ライム

Our island in a glass.

(Miyako White Rum The Makugan & Miyako Island Fruit, Fresh Lime)



宮古らーだ / Miyakolada

¥2,500

ザ・マクガン、自家製ココナツクリーム、パイナップルジュース

Our Signature Cocktail take on the Puerto Rican classic Piña Colada, invented just 70 years ago in Hilton Caribe (Puerto Rico), with the added kick of local rum and rich homemade coconut cream.

(The Makugan, Homemade Coconut Cream, Pineapple Juice)



モヒート / Mojito

¥2,200

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, Fresh Lime, Soda)



やしがに・ポンチ / Yashigani Punch

¥2,000

ザ・マクガン、グアバ・パイナップル・オレンジ・パッションフルーツジュース、自家製シナモンシロップ、ライム

The tropical classic revisited to chill Island Style.

(The Makugan, Guava, Pineapple, Orange & Passionfruit Juices, Homemade Cinnamon Syrup, Lime)



ユナイピリーニャ / Yunaipirinha

¥2,000

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、多良間島黒糖、ライム、お好みのフルーツ)

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

(Cachaca 51, Raw Cane Sugar, Fresh Lime, Your choice of Fruit)



ユナイピリーニャ・フライト / Flight of Yunaipirinhas

¥7,000

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)

※ユナイカクテルメニューはスタッフまでお尋ねください。
For our full Cocktail Menu, please ask a member of staff.

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¥100)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 ¥100).

ザ・マクガン (宮古島) ¥1,700

The Makugan (40° / 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) ¥1,800

Appleton Estate Signature (40° / 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.

バカルディ オッチョ (プエルトリコ) ¥2,000

Bacardi Reserva Ocho (40° / 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) ¥2,000

Mount Gay Black Barrell (43° / 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) ¥2,200

Diplomatico Reserva (40° / 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 and licorice.

ロン サカパ 23 年 (グアテマラ) ¥2,400

Ron Zacapa 23 years (40° / 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-year aged blended rum with hints of
dried apricot and ginger.

プランテーション (フランス) ¥2,400

Plantation Overproof O.F.T.D. (69° / France)
カリブ諸島 3 国の高級ラムをフランスのコニャックで熟成させた深みのあるブレンドラム
A wonderfully deep blend of premium rums from three Caribbean countries
matured in Cognac, France. Surprisingly smooth with a long, spicy finish.

ラム酒飲み比べ (2 杯) / Rum Tasting (x2) ¥3,500

お好みのプレミアムラムまたはフレーバーラムを 2 種類をお選びください
Choose 2 premium or flavored rums.

※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.

Gin

ミヤコ ジン / Miyako Gin (Miyako Island)	¥2,100
ボンベイサファイア / Bombay Sapphire (England)	¥1,800

Awamori

久遠 古酒 / Kuon Old (Miyako Island)	¥2,100
多良川ブラウン / Taragawa Brown (Miyako Island)	¥1,500

Whisky

響 / Hibiki (Japanese)	¥2,100
メーカーズマーク / Maker's Mark (Bourbon)	¥2,000
シーバスリーガル / Chivas Regal (Scotch)	¥1,900

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)	¥3,500	¥19,500
モエ・エ・シャンドン ロゼアンペリアル Moët & Chandon Rosé Impérial (750ml)		¥27,000
テルモン レゼルヴ・ブリュット Telmont Réserve Brut (750ml)		¥25,500

White & Rosé 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	¥8,000
ロゼ・ダンジュ・ラシュトール(フランス/ロワール) Rosé d'Anjou / Lacheteau (France, Loire)	¥1,600	¥8,000
ケンダル・ジャクソン ヴィントナーズ・リザーブ・シャルドネ (U.S.A./カリフォルニア) Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay (USA, California)		¥12,000

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)	¥1,900	¥9,500
スカイサイド レッド ブlend(USA./カリフォルニア) Skyside Red Blend (USA, California)		¥12,000

Draft Beer

アサヒスーパードライ / Asahi Super Dry	¥1,300
オリオンドラフトビール / Orion Draft Beer	¥1,300

Beer Cocktails

モナコ(オリオンドラフトビール + グレナディン) Monaco (Orion Draft Beer + Grenadine)	¥1,400
パイナップル(オリオンドラフトビール + パイナップルシロップ) Pineapple Beer (Orion Draft Beer + Pineapple Syrup)	¥1,400

※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

Frozen Mocktails



ヴァージン・宮古ブルー / Virgin Miyako Blue ¥2,000
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 Curaçao Syrup, Pineapple Juice)



ヴァージン・コラーダ / Virgin Colada ¥1,800
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)

Tropical Mocktails



ヴァージン・モヒート / Virgin Mojito ¥1,700
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 ¥1,600
グアバ・パイナップル・オレンジ・パッションフルーツジュース、自家製シナモンシロップ
(Guava, Pineapple, Orange & Passionfruit Juices, Homemade Cinnamon Syrup)



自家製ジンジャーエール / Homemade Ginger Ale ¥1,600
宮古島生姜、多良間島黒糖、スパイス
(Ginger, Raw Cane Sugar & Spice Soda)

Juices & Sodas

パッションフルーツ ジュース / Passionfruit Juice	¥1,000
パイナップル ジュース / Pineapple Juice (100%)	¥1,000
グアバ ジュース / Guava Juice	¥1,000
マンゴー ジュース / Mango Juice	¥1,000
オレンジ ジュース / Orange Juice (100%)	¥1,000
りんご ジュース / Apple Juice (100%)	¥1,000
さんびん茶 / Jasmine Tea	¥1,000
コカ・コーラ / Coca-Cola	¥1,000

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

トゥリバー ミックス ナッツ Twuriba Mix Nuts Roasted with local raw cane sugar & Snow Salt	¥850
トリュフ ポテト チップス Spanish Truffle Potato Chips	¥850
ピクルスとオリーブの盛り合わせ Pickles & Olives	¥1,100
フライド ポテト French Fries	¥1,300
スティックサラダ、3 種のディップ Vegetable Sticks with 3 Variety Homemade Dips	¥1,600
ナチュラル チーズ 盛り合わせ 3 種 Natural Cheese Platter (3 Kinds of Cheese)	¥2,700
スペイン産 プロシュート Spanish Prosciutto	¥3,000
バッファロー チキン Buffalo Chicken Wings	¥1,950
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	¥3,000
ブルーシール アイス クリーム Blue Seal Ice Cream バニラ、チョコレート、マンゴー、シークワーサー Vanilla, Chocolate, Mango, Shikuwasa	各¥400
チョコレート Chocolate	¥750

※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.

「ゆない」とは宮古方言で夜という意味です。

ゆないでは宮古方言である「んみゃ〜ち」(ようこそ)、
「たんでいが〜たんでい」(ありがとうございます)もよく使います。

ゆないのオリジナルカクテルを刻々と変わりゆく宮古島随一の絶景とともに楽しみください。

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、
フレーバーラムやモクテルを豊富にご用意しております。

たんでいが〜たんでい！



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

All our drinks are vegan-friendly.

