

RESTAURANT
2024.4.1-2024.10.31

レストランガイド



はいむるぶし
Kohamajima



▲
TableCheck
オンライン予約

ご夕食は**予約制**です
オンライン予約 または 内線5

各レストランの座席には限りがございます。
お早目の予約をお勧めいたします。
※オンライン予約は当日16:00まで

buffet Dining

18:00 ~ 21:30 (最終入場 / Last Entry 20:00)

TableCheck
オンライン予約 ▶



ぬちぐすいbuffet “Nuchigusui” Buffet

沖縄県産の貴重な素材を織り交ぜ、琉球・和・洋スタイルの豊富なbuffet料理に仕上げました。食材の持ち味をご堪能いただける多彩な料理をお楽しみ下さい。

ぬちぐすいとは、沖縄の言葉で「命の葉」という意味。美味しい料理を口にした時や、心地よい波の音や鳥の声を耳にした時、心に染み入る美しい風景に出会った時など沖縄の人々は「ぬちぐすいやっさ〜」と言います。そう、「ぬちぐすい」とは癒しと喜びの心ほどける感覚を表す言葉です。



大人 Adults	6,000 円
小学生 Elementary school student	4,200 円
未就学児 (3歳以上) Preschool child (over 3 years old)	3,000 円

小学生および未就学児は、大人のご家族同伴で無料
※2024年4月1日~2024年11月30日までのご宿泊者限定
Free for children up to 11 from 2024/4/1 to 2024/11/30

日替わりシェフズコーナー



ローストビーフ (日替わりメニュー)



ジューシーで柔らかなローストビーフや季節の沖縄素材を盛り込んだ天ぷら、揚げたてサクサクの串揚げなど目の前で作る日替わりシェフズコーナー。

旬の食材を使用した沖縄料理



ラフテーカレーや近海で捕れたマグロのお刺身やもずく、島の野菜、デザートなど旬の沖縄食材を使用した種類豊富な琉球・和・洋buffet料理が並びます。

南国スイーツコーナー



キッズコーナーも充実



お子様にも人気のラフテーカレー



キッズコーナーや乳児用のレトルト離乳食もご用意しています。

アルコール \ 飲み放題 / プラン

All you can drink menu

大人お一人様 + 2,800円



生ビール(オリオンビール)・ワイン(赤ワイン・白ワイン)・泡盛・焼酎・日本酒・ウイスキー・リキュール・ソーダ

グリルダイニング Grill Dining

18:00 ~ 21:30 (最終入場 / Last Entry 20:00)

TableCheck
オンライン予約 ▶



グリルダイニング テラス席 Grill dining terrace seat

夜景に染まる景色の中、最高のロケーションをスパイスに、
南国の食材を味わえるテラス席。
西表島に沈む美しい夕景を眺めながら、夕日が沈んだ後には満天の星の下、
南の島のバーベキューやスープしゃぶしゃぶをお楽しみ下さい。



グリルダイニング夕食メニュー(セットメニューを除く)を
ご予約のお客様のみテラス席をご利用いただけます。

テーブルチャージ 1卓 2,000円

Table Charge(2000yen per table)

※但し、テラス席は当日の天候判断後のご予約とさせていただきます。
事前のご予約を承ることができません。
Reservation in advance is not available

※天候不良によりご利用いただけない場合がございます。
May not be available due to weather conditions.

※画像はイメージです。仕入れの状況により一部提供できない場合がございます。
※お客様都合による当日キャンセルは、キャンセル料が発生する場合がございます。
※表示料金は全て税込です。レストラン会場内は、すべて禁煙です(電子タバコ含む)。
喫煙される方は喫煙所をご利用下さい。

バーベキュー Original BBQ

あぐー豚バーベキュー “Agu” Pork BBQ



あぐー豚(本日の部位4種)、島かまぼこ、島豚ソーセージ、オニオン、ゴーヤ、コーン、ピーマン、紅芋、茸など

大人 Adults	6,000円
小学生 Elementary school student	4,200円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	3,000円

むるぶしバーベキュー Murubushi BBQ



あぐー豚(本日の部位3種)、鶏肉、牛ロース、ハラミ、島かまぼこ、骨付きソーセージ、オニオン、ゴーヤ、ピーマン、紅芋、茸など

大人 Adults	8,000円
小学生 Elementary school student	5,600円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	4,000円

シーフードバーベキュー Seafood BBQ



ロブスター、オマールエビ、赤エビ、帆立、パーナ貝、ハマグリ、地魚、ピーマン、オニオン、とうもろこし、茸など

大人 Adults	9,500円
小学生 Elementary school student	6,650円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	4,750円

黒毛和牛バーベキュー WAGYU Beef 「Japanese Black」 BBQ



黒毛和牛(本日の部位5種)、島かまぼこ、島豚ソーセージ、オニオン、ゴーヤ、コーン、ピーマン、紅芋、茸など

大人 Adults	11,000円
小学生 Elementary school student	7,700円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	5,500円

スープしゃぶしゃぶ Shabu Shabu

スープは5種の中から2種類をお選び下さい

- ① むちぐすいスープ "Nuchigusui"
- ② (スタッフお勧め!) トマトスープ Tomato
- ③ 和風昆布スープ Japanese Style
- ④ 火鍋スープ Hot Pot
- ⑤ 白湯(パイタン)スープ White Broth

あぐー豚盛り合わせスープしゃぶしゃぶ

Agu Pork Hotpot with assorted vegetables



あぐー豚(本日の部位4種)、竹筒ミミガーつくね、長ネギ、島かまぼこ、島豆腐、プチトマト、葉野菜、エノキ、ゴーヤ、八重山そばなど

大人 Adults	6,000円
小学生 Elementary school student	4,200円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	3,000円

むるぶしスープしゃぶしゃぶ

Murubushi (Agu pork & Beef) Hotpot with assorted vegetables



あぐー豚(本日の部位3種)、牛ロース、竹筒ミミガーつくね、長ネギ、島かまぼこ、島豆腐、プチトマト、葉野菜、エノキ、ゴーヤ、八重山そばなど

大人 Adults	8,000円
小学生 Elementary school student	5,600円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	4,000円

黒毛和牛スープしゃぶしゃぶ

WAGYU Beef 「Japanese Black」 Hotpot with assorted vegetables



黒毛和牛(本日の部位5種)、竹筒ミミガーつくね、長ネギ、島かまぼこ、島豆腐、プチトマト、葉野菜、エノキ、ゴーヤ、八重山そばなど

大人 Adults	11,000円
小学生 Elementary school student	7,700円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	5,500円

歓汗鍋 Kan-Kan Nabe (Grated DAIKON radish based soup)

お客様のリクエストにお応えし「平成の人気鍋料理」を復活!!

鶏肉、海老、地魚を軽く唐揚げにして大根おろしをたっぷり入れた寄せ鍋で大根が風味を引き出しサッパリとした味わいです。



鶏肉、海老、地魚、白菜、小松菜、椎茸、長ネギ、島豆腐、大根、ゴーヤなど

大人 Adults	6,000円
小学生 Elementary school student	4,200円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	3,000円

黒毛和牛すき焼き WAGYU Beef 「Japanese Black」 Sukiyaki

黒毛和牛のやわらかさと肉汁の中に感じる甘味。2種類の部位の違いを感じながら、極上の旨味をたっぷりとお楽しみいただけます。最後は八重山そばを入れて、すき焼きのタレを絡めてお召し上がり下さい。



黒毛和牛(本日の部位2種)、長ネギ、島かまぼこ、島豆腐、ゴーヤ、椎茸、エノキ、葉野菜、しらたき、プチトマト、八重山そば等

大人 Adults	16,000円
小学生 Elementary school student	11,200円
未就学児 Preschool child (3歳以上) (over 3 years old)	8,000円

ミニbuffet 付き

Include mini-buffet

グリルダイニングのメニューはミニbuffet付きです。前菜・サラダ・ご飯・汁物・香の物・アイスクリーム・フルーツ等をご自由にお取りいただけます。ミニbuffetのみの利用はご遠慮下さい。

※ 未就学児はミニbuffet無料です。小学生以上のお客様はメニューをご注文下さい。

アルコール \ 飲み放題 / プラン

All you can drink menu

大人お一人様 + 2,800円



生ビール(オリオンビール)・ワイン(赤ワイン・白ワイン)・泡盛・焼酎・日本酒・ウイスキー・リキュール・ソーダ



セットメニュー Set Menu



黒毛和牛ハンバーグ

WAGYU beef 「Japanese Black」
hamburg steak

黒毛和牛 100%の
贅沢なハンバーグを
お楽しみ下さい。

4,500円



寿司・天ぷら御膳

Sushi・Tempura Gozen

地元で採れた魚介を
中心に仕上げたお寿司 9種・
天ぷら・茶碗蒸し・酢の物・小鉢。

6,200円

アクアパッツアスタイル 12,000円

Aqua pazza

2名様でお召し上がり
いただけるボリュームです。

魚介類をダッチオープンに入れ、白ワインとドライトマトで
シンプルに仕上げています。締めにはリゾットでお召し上がり下さい。

海人御膳 4,800円

Sashimi Gozen

沖縄の海人（漁師）が水揚げした魚を中心としたお造りをご堪能下さい。

やんばる鶏のガーリックチキン 4,000円

Garlic YAMBARU Chicken

沖縄で人気のソウルフードをはいむるぶし風にアレンジ。
シェフ特製のガーリックソースでお召し上がり下さい。

日替わりチャンプルー御膳 3,000円

Mixed Chanpuru Gozen

沖縄家庭料理の定番。
「チャンプルー」とは色々な食材を入れて炒めるという意味です。

お子様セット 2,400円

Kid's Plate Western Style

ガーデンダイニング Garden Dining

18:00 ~ 21:00 (最終入場 / Last Entry 19:00)



※画像はイメージです

ガーデンバーベキュー Garden BBQ

季節限定

4卓限定

レギュラーメニュー

Regular menu

大人盛り：サーロイン、あぐー豚ロース、ラフター、骨付きソーセージ、野菜各種、サラダ、おにぎり、フルーツ、デザート

大人 Adults	9,000 円
小学生 Elementary school student	6,300 円
テーブルチャージ Table Charge(3000yen per table) 1卓	3,000 円

※サーロインから黒毛和牛リブロースへの変更をプラス 大人メニュー¥3000、小学生メニュー¥2100 にて承ります。ご予約時にお申し付け下さい。

シーズンメニュー 期間限定

Season menu

大人盛り：サーロイン、あぐー豚ロース、島豚ソーセージ、野菜各種、サラダ、おにぎり、デザート

大人 Adults	7,700 円
小学生 Elementary school student	5,300 円
テーブルチャージ Table Charge(3000yen per table) 1卓	3,000 円

※ガーデンダイニングは
当日の天候判断後のご予約とさせていただきます。
事前のご予約・ご希望は承ることができません。

Reservation in advance is not available

天候判断後～17:00 までの予約制

Reservation on day till 17:00

※突然の天候不良によりご利用が難しくなった場合、
buffetを含む他のメニューをご案内させていただきます。
あらかじめご了承下さい。

Please kindly be informed that you will be introduced to other menus,
possibly in other restaurants including buffet dining
in the case of weather conditions.

※季節によりメニューの内容が変わることがございます。

※お客様都合による当日キャンセルはキャンセル料が発生する場合がございます。



発酵を取り入れた「発酵コース」や「美発酵コース」など
幅広いメニューをご用意しております。

当日17時までの予約制

Reservation on day till 17:00

とぅもおるコース

Toumoru Course

9,000円

おまかせ前菜

季節の蒸し物

琉球スギ 添え野菜

あぐー豚の冷しゃぶ、ソーメン、
針野菜、胡麻ポン酢

ちらし寿司

自家製デザートワゴンサービス

美らコース

"Chura" Beauty Course

13,000円

石垣港水揚げキハダマグロと季節の野菜、
オニオンソース

あぐー豚と野菜のパートブリック包み焼き、
焦がしパイとピパーチのソース

赤マチのポワレ
アメリカーナソース

請福生姜レモンのミント風味のグラニテ

黒毛和牛サーロインのポワレ

自家製デザートワゴンサービス

※黒毛和牛フィレ肉への変更を +4,000 円で承ります。
ご予約時にお申し付け下さい。

ぬちぐすいコース

Nuchigusui Course

16,000円

白身魚の冷燻
野菜のヴィネグレットソース

ピンチョス盛り合わせ

2色パスタとシーフードムース

ミーバイの包み焼き
オランダーズソース

請福生姜レモンのミント風味のグラニテ

黒毛和牛サーロインのポワレ

自家製デザートワゴンサービス

※黒毛和牛フィレ肉への変更を +4,000 円で承ります。
ご予約時にお申し付け下さい。

プレミアムコース

Premier Course

20,000円

黒毛和牛のカルパッチョ
板長が厳選したおまかせ前菜

リードヴォーとモリーユ

お造り盛り合わせ

請福生姜レモンのミント風味のグラニテ

黒毛和牛サーロインのポワレ

琉球スギの海鮮丼
または琉球スギのお茶漬け

フルーツサラダ

ベイクドアラスカ

※黒毛和牛フィレ肉への変更を +4,000 円で承ります。
ご予約時にお申し付け下さい。

※10歳未満のお子様のご利用はご遠慮願います。
Children under 10 not admitted

前日19時までの予約制

1 day advance reservation till 19:00

発酵コース

Fermentation Course

13,000円

菌界の御三家

鶏真丈

お造り三種

黒毛和牛玉葱麴漬け

車海老変わり揚げ

握り鮨四種 赤だし

自家製デザートワゴンサービス

美発酵コース

Beauty Fermentation Course

13,000円

菌界の御三家

あぐー豚と野菜のパートブリック包み焼き、
焦がしパインとピパーチのソース

赤マチのポワレ

アメリカーナソース

黒毛和牛サーロインのポワレ

握り鮨四種 赤だし

自家製デザートワゴンサービス

※黒毛和牛フィレ肉への変更を +4,000 円で承ります。
ご予約時にお申し付け下さい。



※画像はイメージです。

※季節によりメニューの内容が変わることがございます。詳細はお問い合わせ下さい。

※お客様都合による当日キャンセルは、キャンセル料が発生する場合がございます。

オープンカフェ & バー

Open Cafe & Bar

※オープンカフェ&バーは事前予約を承っておりません。
Advance reservation not available

デイトタイム 10:30～18:00

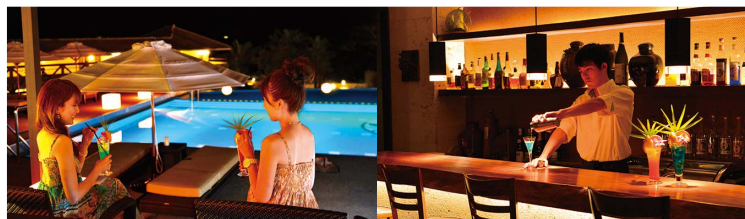
デイトタイムは、オープンテラスで冷たい飲み物やアイスクリーム、各種スイーツなどをお召し上がりいただけます。



- ◆ 黒糖シュークリーム **数量限定** 450円～
- ◆ 黒糖入りソフトクリーム 410円
- ◆ 本日のケーキ 単品 700円～・ドリンクセット 1,000円～
- ◆ ブルーシールアイスクリーム 各410円
- ◆ コーヒー・紅茶 HOT&ICED 600円～
- ◆ トロピカルジュース 800円～
- ◆ ビール・アルコール 980円～
- ◆ 軽食 (スパムおにぎり、バーガー等) 500円～

バートタイム 20:30～24:00 (最終入場 / Last Entry 23:00)

星降る夜には、泡盛ベースのオリジナルカクテルやワインなどを満天の星を眺めながらお楽しみ下さい。



— Original Cocktail はいむるぶしオリジナルカクテル —

- ◆ 南群星 ～はいむるぶし～ 1,200円
- ◆ ベテルギウス 1,000円
- ◆ 小浜ラグーン 1,000円

— Recommended Awamori おすすめ泡盛 —

- ◆ 漢那蒸留所 古酒 43度 Single 2,500円
- ◆ 請福酒造 箒星 ほうきぼし Single 800円

他にもビール、ワイン、ブランデー等、各種取り揃えております。

海Café

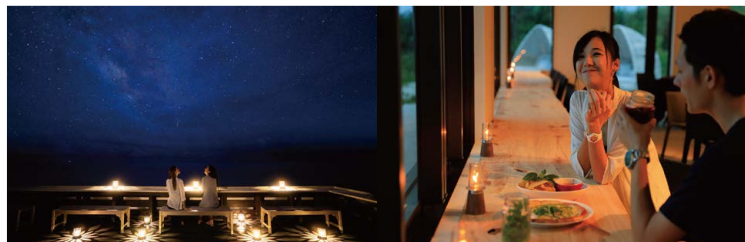
Beach Café

- 営業時間 10:00～23:00 (12月～2月は11:00～23:00)
- 料理提供時間 昼食メニュー 開店～16:00
夕食メニュー 18:00～22:00

- 小浜島エメラルドグリーンカレー 1,500円
- 3種のチーズピッツァ 1,400円
- 美ら島 島豚ソーセージ 1,400円
- 丸ごとパインジュース 1,700円
- 島チャイ 700円



- 国産牛のローストビーフ
～オニオンバルサミコソース & 石垣の塩を添えて～ 2,500円
 - ワタリガニのトマトクリームパスタ 2,800円
 - 琉球 ORI-GIN トニック 1,500円
 - 小浜島産黒糖入りガトーショコラ 800円
- 限定オリジナルカクテルをご用意しております。 1,200円～



テイクアウトメニュー 開店～22:00 (予約不可、店内での直接販売のみ)

- 昼限定(開店～16:00) 国産牛のローストビーフバーガー 容器代込 1,600円
- ピッツァ(トマトとバジルのピッツァ等) 容器代込 1,500円～
- キビ砂糖のバイクドチーズケーキ等 容器代込 900円

メニューは一例です。詳細は、
公式ホームページをご確認下さい



朝食のご案内

Breakfast Information

朝食券はランチ利用（限定メニュー）への変更も可能です。
時間及び対応レストランについては朝食券面にてご確認ください。

buffet dining

Buffet Dining

7:00 ~ 10:00（最終入場 / Last Entry 9:30）

地元の食材を中心に使用した和洋折衷のbuffetスタイルの朝食。一日の始まりから沖縄を感じて頂けるよう、「ぬちぐすい」をテーマにご用意。

大人	Adults	2,240円
小学生	Elementary school student	1,630円
未就学児	Preschool child	1,120円
(3歳以上)		(over 3 years old)
※ご宿泊の方のみ未就学児無料		

picnic breakfast

Breakfast Basket



テイクアウトボックス

朝食buffetの料理を、お客様自身でご自由にテイクアウトボックスに詰めて、はいむるぶし園内にお出かけ下さい。客室のテラス、ビーチ、木陰など素敵な場所と景色の中で朝食をお楽しみいただけます。

※予約不要、会場にてお申し付け下さい。
No reservation



ブレイクファストボックス

オーシャンビューバススイート・スイート・ラグジュアリー・プレミアのお客様限定
Ocean View Bath Suite / Suite / Premier Room Limited Service

シェフのおすすめ料理を詰めたブレイクファストボックスを持って園内にお出かけ下さい。

※前日21時までの予約制
1 day advance reservation till 21:00

《お受取り時間》 Receipt time at restaurant

① 7:30~8:00 ② 8:00~8:30 ③ 8:30~9:00 ④ 9:00~9:30

fermented breakfast

Fermented Breakfast

7:00 ~ 10:00

（最終入場 / Last Entry 9:00）



朝食buffetを大人+1,960円で発酵朝食に変更できます。お客様の朝食の時間にあわせて前日から8時間発酵させる発酵粥は、自家製の醬や石垣島産の塩などの薬味と合わせてお召し上がりいただけます。

※前日19時までの予約制（1日10食限定）
One day advance reservation till 19:00 10 meals
※要時間指定 Time reservation is required

昼食のご案内

Lunch Information

grill dining

Grill Dining

11:30 ~ 14:30（最終入場 / Last Entry 14:00）

日替わりで定食やパスタ、はいむるぶしオリジナルラフテーカレーなどのランチメニューをご用意してお待ちしております。