Ogasawara Gourmet Map

今日は何食べようか！

小笠原ぐるめMap!

1 民宿南国荘おやつのにわ p.5
2 ブーゲン p.6
3 ベントウ屋 hitoshi p.7
4 羽　衣 p.8
5 カフェグリーンペペ p.9
6 チャーリーブラウン p.10
7 居酒屋まんた p.11
8 茶里亭 p.12
9 酒肴 じんべぇ庵 p.13
10 ラドフォード p.14
11 波食波食 p.15
12 丸　大 p.16
13 郷土料理の店 島寿司 p.17
14 南国酒場こも p.18
15 洋風居酒屋CHARA p.19

お弁当	焼　肉	中　華
和　食	定　食	イタリアン
居酒屋	寿　司	カフェ
ダイニングバー		

16 居酒屋ふくちゃん p.20
17 Auberge Sato p.21
18 BAR CREYON p.22
19 P.I.R HALE p.23
20 かがや亭 p.24
21 ボニーナ p.25
22 ぼう家 p.26
23 BUONO HORIZON p.27
24 アイランド・デリ p.28
25 ハートロックカフェ p.29
26 テツヤキッチン p.30
27 韓国レストラン アリラン p.31
28 きまぐれカフェ p.32
29 グレース・島のお茶やさん p.33

ようこそ小笠原へ!

「旅」の楽しみは「食」の楽しみでもありますね。
東京から南へ1000キロ…果してどんな“ぐるめ”との出会いがあるのか?
この『小笠原父島ぐるめMap!』では、皆さまの“食べたい!”“行ってみたい”に役立つ情報をご紹介しております。
Mapを片手に「さて、今日は何食べようか!」ご来店を心よりお待ちしております!

一般社団法人 小笠原村観光協会 飲食部

カテゴリーごとに、お店の紹介ページの上部分を以下のように色分けしています。

お弁当	定　食
和　食	寿　司
居酒屋	中　華
ダイニングバー	イタリアン
焼　肉	カフェ

※季節や食材の入荷状況によりメニューが変わります。
※やむを得ず、表示価格を変更することがあります。
何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

掲載情報は2018年2月現在のものです。

1 民宿南国荘 おやつのにわ

約20種類の自家栽培トロピカルフルーツを贅沢に使用

「世界遺産センター」入口前です

ミラクルフルーツセット ￥500
アナナ ￥250

バッションフルーツアイス ￥300
島はちみつ、マンゴーアイス 各￥350

お試し量
カメ刺身 ￥400　カメ煮込 ￥350

TEL 04998-2-2295

●座席数 店内 9 外庭 6 ●店内禁煙
●テイクアウト一部可

参考予算

フルーツ	￥150~	ドリンク	￥300~
アイスクリーム	￥250~	かき氷	￥400~

11時までの予約注文で、営業時間に関係なく、13時～17時半まで（入・出港日は15時まで）召し上がれます。ツアー前に予約して、ツアー後にどうぞ！営業日、メニューは店頭または nangokuso.com へ。予約注文がお勧めです。

ダイニングバー
Dining bar

営 18:00~25:00 (LO 23:10)

休 おが丸出港日

Sushi restaurant
寿　司

② ブーゲン

和食、洋食、中華の豊富なメニューをお楽しみ下さい!

刺身盛り合わせ ￥1,575~

牛ステーキ（100g）￥1,100~

エビチリ ￥1,575

えびフライ ￥1,470

TEL 04998-2-2745 Wifi使えます

●座席数 60 ●テイクアウト可

参考予算

お食事	￥840~/1 人
ご宴会	￥4,200~/1 人
ドリンク	￥525~

島の食材を使ったオリジナル料理（和洋中）をご賞味ください。 種類豊富なお酒とお食事で、 ご友人、ご家族と楽しくお過ごしください。名物のカメ刺身、アカバ（アカハタ）もあります。

③ ベントウ屋 hitoshi

小さな島の小さな仕出し屋さん。

彩り幕の内弁当 ¥950

シーフード ソースかつ丼 ¥750

鉄火丼（島のメバチマグロ使用）¥900

島ずし 8 貫 ¥700・10 貫 ¥850

ご来店、ご予約お待ちしております

TEL 090-2252-5096

●テイクアウト、配達応相談

参考予算

お弁当	¥500~1,500/1 個
オードブル	¥4,500~
仕出し弁当	¥1,200~
すしケーキ	¥3,500~8,000

彩り豊かなお弁当。できたてあったかな丼物や、島のマグロやサワラを使った鉄火丼や島ずしなど、小さな店でも食材豊か。一つ一つ心を込めて手作りしています。ぜひご賞味ください。出港日の島ずし予約も承ります。

定　食
Restaurant（set meals）

営 11:30~13:00
夜は予約のみ

休 日曜日

Lunch box
お弁当

④羽　衣

お持ち帰りもOK！ 定食メニューがいっぱい♪

TEL 04998-2-3543

●座席数 24
●テイクアウト可
（豚カルビ丼、チキンカツ丼、親子丼、
フライ、コロッケ、その他）

参考予算
お食事　　¥600~/1 人

ランチ600円からご用意しております。亀煮込み、島魚の刺身の入荷がある時は看板に表示してご提供しています。

豚カルビ丼 ￥600

チキンカツ丼 ￥600

お祭り広場前のお店です

日替りランチもあります！

営 11:30~13:30
17:00~24:00 (LO 23:30)
休 日曜日

カフェ
Cafe & Restaurant
Dining bar
ダイニングバー

5 カフェグリーンペペ

自家農園で育てた野菜、フルーツを季節毎に提供します。

スバムガーリックライス（上）￥750
トリニータ（下）￥850

フルーツピザ ￥950　バーガー ￥700

ホームメードケーキ ￥450
紅茶・コーヒー ￥400

パエリヤは要予約です ￥5,000

TEL 04998-2-2604

- ●座席数 30
- ●テイクアウト可（バーガー、ピザ、唐揚げ、ホットサンド、スパゲッティ、ケーキ他）

参考予算

お食事	¥1,000~/1 人
ご宴会	¥3,000~/1 人
ドリンク	ソフトドリンク¥400~ カクテル¥750~ ビール¥600~

大画面で小笠原の映像を楽しめます。（音楽ライブ、 映画もあり）プロジェクターを使用して、 自分たちの撮影した映像を、 グループで楽しめます。 良い音と良いお酒、 それに美味しいつまみがあれば、 今夜は最高！

⑥ チャーリーブラウン

島の食材を使った創作料理や洋食が楽しめるお店♪

TEL 04998-2-3210

●座席数 50 ●カード利用可
●テイクアウト可（一部料理を除く）

参考予算
お食事 ¥3,000~/1 人
ご宴会 ¥5,000~/1 人

ここが島だとは思えないくらい豊富なメニューの数々。 人気のハンバーグは開店当時より変わらぬ味！オリジナルカクテルやワインも楽しめ、 手づくりピザは当店一押し♪ゆっくりとくつろげるお店で、ご家族連れもお気軽に！

島野菜入りバーニャカウダ ￥900

島魚のアクアパッツァ ￥1,500~

オリジナルハンバーグ ￥1,300

鉄板料理もありますよ♪

7 居酒屋まんた

ゆったりまったり島時間を楽しめるお店です。

刺し盛り ￥1,200~/1人前 ※物によって要予約

島ずし ￥1,000

島塩唐揚げ ￥800　まんたうどん ¥980

優しいスタッフがお待ちしてま~す

TEL 04998-2-3552

●座席数 40 ●禁煙席 12
●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥3,000/1人
ご宴会	¥5,000~/1人
ドリンク	生ビール¥680 焼酎¥580~

小笠原で水揚げされた鮮魚料理と豊かな自然の中で育ったグァバの葉を練り込んで製麺した香り豊かな「グァバうどん」がお勧め！
島の優しさ溢れるスタッフがお待ちしています。

（このページ内全て税抜き価格）

⑧ 茶里亭

島の食材を使った、地産地消にこだわったお店です。

TEL 04998-2-3535

●座席数 50
●カード利用可 ●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥3,000/1 人 (平均)
ご宴会	¥5,000~/1 人 (飲み放題 2h)
ドリンク	¥650~

島で獲れた魚や野菜を使った料理が食べられるお店。 小笠原近海で獲れた新鮮な魚の刺身や島野菜を使ったメニュー。 他にも島料理やご飯もの、 麺類を揃えております。 島の夜を楽しみたいお客様はお気軽にどうぞ！！

亀煮 ￥900

手羽先の唐揚げ島ラー油がけ ￥750

島魚の刺身盛合せ ￥1,000 ～ /1 人前

イルカのレリーフと看板が目印

営 11:30~14:00
17:30~

休 不定休

居酒屋
Izakaya
Restaurant (set meals)
定　食

⑨ 酒肴 じんべぇ庵

旨いもん好き亭主とイルカ好きの嫁

TEL 04998-2-3178

●座席数 17

参考予算

お食事	¥1,000 前後 ~/1 人
ご宴会	¥5,000~/1 人（飲み放題付）
ドリンク	焼酎¥550~ 日本酒¥780~

夫婦二人でやっている島のちいさな居酒屋です。島魚の刺身や酒の肴、定食、らーめん、カレーなど。豊富なメニューと丁寧な仕事が自慢の島の旨いもん屋です。直近の小笠原のイルカたちの映像をつまみに一杯いかが？

島魚海鮮丼 ¥1,700~

炙り焼きチキン柚子胡椒味 ¥750

島塩ら～めん ¥810

黒塀と縄のれんが目印です

営 18:00~24:00 (LO 23:00)　休 水曜日

10 ラドフォード

~島おかず・家庭料理~食べて歌って飲んで楽しんで♪

TEL 04998-2-2772

●座席数 40
●テイクアウト（ご相談によりOK!）

参考予算

お食事	¥800~/1 人
ご宴会	¥4,000~/1 人
ドリンク	¥500~

南の島らしい開放感いっぱいの店内！島食材を使った美味しい家庭料理。食べて飲んで、 お一人様からグループまで、 特大スクリーン画面でカラオケもお楽しみいただけます。 アットホームな家族で皆様のお越しをお待ちしております。

マグロの味噌焼 ¥750

イカコロ（ソデイカ）磯辺揚 ¥650
島野菜天ぷら ¥650

ラド寿司（四季の魚を使った島寿司）¥850

サンドウィッチ ¥800

営 11:30~13:30
17:30~22:00（お食事LO 21:00）
休 おが丸出港翌日

定　食
Restaurant (set meals)

Izakaya
居酒屋

⑪ 波食波食（ばくばく）

食べるもよし！飲むもよし！

テーブル、座敷、カウンターあり！

TEL 04998-2-3060

●座席数 32 ●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥1,000~/1 人（定食）
ご宴会	¥4,000/1 人（食事・ドリンク込み）
ドリンク	ソフトドリンク¥400~ 焼酎¥600~

赤ちょうちんが目印！！
島の食材を使ったメニューを数多く、リーズナブルにご用意しています。その他、定食、丼物、おつまみも豊富です。みなさまのお越しをお待ちしております。

島魚のぶっかけ丼 ￥1,350
その日近海でとれた鮮魚を特製ダレにつけてめし上がれ！

ガーリックポーク定食 ￥1,000
パクパク一番人気‼

生パッションハイ ￥850　島レモンハイ ￥650
島でとれたフレッシュフルーツを焼酎割りでどうぞ！

和　食
Japanese restaurant

営 11:00~14:00
18:00~23:00 (LO 22:25)

休 おが丸出港中

Sushi restaurant
寿　司

12 丸　丈（まるじょう）

島の食材を使う御料理が色々。島の話が楽しめます。

青海亀の刺身 ￥1,050

美味しいお酒をご用意しています

のれんが目印です

ご来店お待ちしております！

TEL 04998-2-2030

●座席数 1F 25（2F 宴会場座敷 40）
●禁煙席 16 ●テイクアウト可（島寿司他）

参考予算

お食事	￥1,630~/1 人
ご宴会	￥3,000~/1 人
ドリンク	丸丈（日本酒）¥525
	焼酎グァバ割り¥630

TV をモニターにして大王イカや島のDVDが見られます。麦焼酎、米焼酎！ギリシャのお酒。 店主が出演番組の録画？前の庭では季節の島フルーツ（パッション、グアバ、スターフルーツ、島レモン）など、 島の宝石箱のようなお店です。

営 10:00~17:30 (LO 17:30)　休 不定休（定期船、観光船が停泊していない時）

寿　司
Sushi restaurant
Lunch box
お弁当

13 郷土料理の店 島寿司

すべて小笠原の食材を使ったお寿司です。

小笠原寿司 ￥1,500

しまかめ ￥1,300

島寿司 ￥1,000

TEL 04998-2-2541

●座席数 20
●禁煙席 お子様がいる時は店内禁煙
●カード利用可 ●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥1,000~1,600 /1 人
ドリンク	¥400~700

明治時代から続く伝承の逸品「島寿司」また「カメのにぎり」「パパイヤキムチ」等、島の料理を小笠原の思い出にお召し上がり下さい。なお、船内夜食用島寿司弁当もご利用頂けます。

店内 20 席

居酒屋
Izakaya

営 17:30~24:00

休 不定休

Lunch box
お弁当

14 南国酒場こも

当店一押し‼マスター自らさばく自慢のウミガメ料理

海亀の煮込み ￥950　カメカレー ￥1,200

カンパ～イ‼

もりもり豆腐サラダ ￥800

ナシゴレン＆ジャークチキン ￥800

とり弁当 ￥760

TEL 04998-2-3337

●座席数 35　●テイクアウト可

参考予算

お食事	￥1,000~/1 人
ご宴会	￥2,000~/1 人
ドリンク	￥600~

南国ムード満天の店内で味わう新鮮な島魚や島野菜の創作料理。また島ラムを使った 10 種類以上のオリジナルカクテルは女子に人気。 黒板に書かれた毎日変わるおすすめメニューにも注目です！！入港中お弁当販売もしてます。よろしくお願いします！

15 洋風居酒屋 CHARA

島食材を多く使っている個室のあるお店です。

TEL 04998-2-3051

●座席数 70
●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥2,000~/1 人
ご宴会	¥3,000~/1 人
ドリンク	¥500~

釣り好き店長の地魚料理は間違いなし！地産地消のお料理を数多く揃えています。 島内最大級の広さの店内には大型黒板があり、 ご家族連れも楽しめます。 島にゆかりのある音楽を聴きながら島時間を楽しんでください。

亀刺 ￥950　亀煮 ￥850

メカジキバター醤油焼き ￥850

赤イセエビ料理（要予約）

広い店内。個室もあります♪

営 17:30~24:00 (LO 23:00)　休 おが丸出港日

16 居酒屋ふくちゃん

みんなでわいわい楽しむお店

カウンターは心のオアシス

島魚刺身三種盛り ￥1,500

味自慢のおでん盛り ￥700

小笠原の塩使用ー焼き鳥

TEL 04998-2-2716

●座席数 50
●テイクアウト可（焼き鳥のみ）

参考予算

お食事	¥2,000~/1 人
ご宴会	¥3,000~/1 人
ドリンク	生ビール¥640 焼酎¥590

おでん、焼き鳥、そばうどん、島魚に島野菜、その他メニューいっぱい。安さとボリュームは島一番！みんなでワイワイ楽しむならやっぱりここだね♪お座敷とテーブル席あります。

営 11:00~13:30（出港日のみ）
18:00~（LO 22:00）

休 不定休

イタリアン
Italian restaurant

17 Auberge Sato（オーベルジュ サトウ）

小笠原産イタリアン! お気軽にお越しください。

小笠原メカジキのカツレツ彩り野菜の菜園風

パステルグリーンの外観が目印

カジュアルな雰囲気の店内

TEL 04998-2-2136

●座席数 20

参考予算
お食事（昼）¥1,000~/1 人
お食事（夜）¥2,000~/1 人
ご宴会　¥3,000~/1 人
ドリンク　¥400~

小笠原の野菜や魚、旬のものを素材のおいしさにこだわって作ったイタリアン！パスタやピザ、もちろん肉料理もありますよ。おいしいお料理とワインでお待ちしております。

島魚のボロネーゼ ローズマリー風味 ¥1,200

島マグロの自家製生ハム ¥950

営 19:00~27:00（お食事LO 26:00） 休 不定休

18 BAR CREYON（バー クレヨン）

お酒はもちろん、フードも充実! 亀料理や島魚も…。

亀の甲羅が目印！

大人気！カメ煮 ￥890

お一人様でも気軽にどうぞ

オリジナルの果実酒が人気

TEL 04998-2-2093

●座席数 40 ●カード利用可
●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥2,000~/1 人
ご宴会	¥4,000~/1 人
ドリンク	¥460~

200 種を越える豊富なドリンク類。人気は島の果実を使ったオリジナル果実酒。 フードも島の魚はもちろん、ピザにステーキ、ハンバーガー。和洋拘わらずメニューも沢山。 海亀に魅せられた店主が作るカメ煮も大人気。

19 P.I.R HALE

町の中心にあるカフェで、小笠原コーヒーをどうぞ。

メインストリートにある海の見えるカフェです

島フルーツのケーキや小笠原コーヒー ¥500 より

島魚の海鮮丼 ￥1,000

チョコバナナパンケーキ ¥900

TEL 04998-2-2265

●座席数 30 ●禁煙席 14
●テイクアウト可（ホットサンドイッチ、ケーキ類、ドリンク各種）

参考予算
お食事（昼）¥700~/1 人
ドリンク ¥410~

オープンテラスで海を眺めながら、島の野菜、 魚、 果物を使用した料理、 ドリンクを召し上がりながら、 ゆったりとしたひとときをご堪能ください。

中華料理
Chinese restaurant

営 11:00~14:00
17:00~22:00 (LO 21:00)

休 年中無休

20 かがや亭

海が見えるテラスでラーメン、餃子、炒飯に生ビール!

TEL 04998-2-2551

●座席数 24 ●禁煙席 11
●テイクアウト可

参考予算

お食事　¥1,000/1 人 (平均)
ドリンク　生ビール¥650

コクがあるのにサッパリした味わいの醤油ラーメン、手づくりの焼豚や豚角煮は絶品です!パラパラの炒飯もお勧めです。
麺類好きの方は是非一度ご賞味ください!

メニュー豊富な看板とのぼりが目印

えび焼きそば ¥950

かに炒飯 ¥950

おいしい中華を召し上がれ!

営 11:30~13:30（入出港日のみ）
18:00~24:00
休 おが丸出港翌日

ダイニングバー
Dining bar

21 ボニーナ

ご家族連れも安心してくつろいでいただけるお店です。

島魚のバナナの葉包み焼き（要予約）

アカバ唐揚げ・島魚刺身 各￥1,000~
亀煮込 ￥850　お酒各種 ￥650~

豆腐のネバッ豆菜サラダ ￥950
ナスとトマトのスパゲティ ￥1,250
チョコレートパフェ ￥850

TEL 04998-2-3027 Wifi使えます

●座席数 50 ●ランチタイムは店内禁煙
●カード利用可 ●テイクアウト可（ピザ、タコス、おつまみ等。）

参考予算
お食事　¥1,000~/1 人
ご宴会　¥3,500~/1 人
ドリンク　ソフトドリンク¥300~
　　アルコール¥650~

ごはんもの一番人気！ポキ丼 ￥1,000

港から徒歩3分！ラドフォード小学校をイメージした洋風な店構えですが、 刺身や和風の島料理も品数豊富。ピザ、サラダ、デザートに加え、アルコール類は自慢の品揃え！入出港日のランチには海が見えるテラスで是非ポキ丼を！

店内（外テラス席のみペット連れ可）

和　食
Japanese restaurant

営 17:30~ (LO 21:30)

休 おが丸入港前日

Izakaya
居酒屋

22 ぼう家

島魚料理が自慢の和風居酒屋です!

TEL 04998-2-3131

●座席数 35
●テイクアウト可（汁物以外）

参考予算

お食事	¥500~/1 人
ご宴会	¥2,500~(料理のみ)/1 人
ドリンク	¥300~

島の名物カメ刺身、 カメ煮込み、島魚を使った刺身、 天ぷら、 煮付けなどをご用意してお待ちしております。

（このページ内全て税抜き価格）

明るい店内でごゆっくりどうぞ‼

島ずし ￥700　島魚すし ￥1,100

カメ刺身 ￥1,200　カメ煮込み ￥800

稲庭うどん ￥600（冷） ￥800（温）

営 11:00~13:30 (LO 13:00)
17:00~23:00 (お食事LO 22:00)
休 おが丸出港翌日

イタリアン
Italian restaurant

23 BUONO HORIZON

ピザ・パスタ・ボニンアイランドキュイジーヌ

2F からの景色をお楽しみ下さい！

お酒の種類も豊富です

島の食材を使用した創作料理

ピッツァカプリチョーザ ￥1,250
豚肉と季節野菜の柚子胡椒パスタ ￥1,050

TEL 04998-2-2022

●座席数 30 ●店内全席禁煙
●テイクアウト可

参考予算

お食事（昼）￥1,000~/1 人
お食事（夜）￥2,500~/1 人
ご宴会　　￥4,000~/1 人

二見港から徒歩 1 分！ オーシャンビューのお店です。 青い海を一望しながらおいしい御食事はいかが！パスタ、 ピザ、 創作料理をはじめ、 島野菜、 果物、 島魚を愛情込めて料理します！

24 お弁当・お惣菜専門店 アイランド・デリ

船着き場より3分。手作りの優しい味わいをどうぞ!

TEL 04998-2-3530

●テイクアウトのみ

参考予算

お弁当　¥650~875 ／ 1 個

楽しいツアーの始まりはお弁当選びから。外への持ち運びやすさ、食べやすさを工夫したお弁当をご用意しています。朝 8:00 から営業!ツアー前にお立ち寄りください。出港日は、おが丸でのおタ食用にもおすすめです!

おすすめツアー弁当

人気No.1 日替わりバランス弁当 ¥770

お昼は出来立てをお詰めします

ご来店、ご予約お待ちしております

25 ハートロックカフェ

オープンテラスでのんびりとした島時間をどうぞ !!

サメバーガーセット ￥1,100

小笠原コーヒー ￥1,000

メカカツカレー ￥800

手作りデザート ￥300~

TEL 04998-2-3317 Wifi使えます

●座席数 50 ●禁煙席 20 ●テイクアウト可

参考予算

お食事	単品¥350~
	セット¥900~
ドリンク	¥400~

島で獲れたオナガザメを使用したサメバーガーやメカジキのフィッシュバーガー、島のフルーツを使ったアイスやケーキを食べながら、がじゅまるの木陰で心地よい時間をお過ごしください。

※季節や入荷状況でかわる日替りランチもあります !!

カフェ
Cafe & restaurant

営 10:30~15:30

休 不定休

Lunch box
お弁当

26 テツヤキッチン

港から徒歩 0 分。海の見えるカフェレストラン

TEL 04998-2-2800 Wifi使えます

- ●座席数 店内 14 テラス 8
- ●店内全席禁煙 テラス席は喫煙可
- ●全品テイクアウト可

参考予算

お食事	¥1,000~/1 人
ドリンク	¥500~

美食宿として評判の「くつろぎの宿てつ家」の運営するカフェレストラン。こだわりのフード、豊富なドリンク、スイーツなどを手軽にお楽しみいただけます。小さなお子様連れでのご来店も歓迎！

ダンプレン ¥1,100　フィッシュ&チップス ¥600

ドリンク 各種 ¥500~　マラサダ 各種 ¥200~

特製てつ家カレー ¥1,100

アイランドカラーで統一された店内

営 11:00~14:00
17:30~23:00 (LO 22:30)
休 年中無休

焼肉
Yakiniku (Korean barbecue)
Restaurant (set meals)
定食

27 韓国レストラン アリラン

島で唯一の本格韓国料理店

TEL 04998-2-3719

●座席数 30 ●テイクアウト可

参考予算

お食事	¥1,500~/1 人
ご宴会	¥3,000~/1 人
ドリンク	¥400~

島の野菜や魚介類を使用したメニューもあります。キムチはママの手作りです。お鍋も美味しいですよ!毎月29日は夜から焼肉のみを半額で提供しております。

※29日はご予約をお勧めいたします。

小笠原産穴ダコ炒めライス ¥1,000（ランチ）

じゃがいも鍋 ¥2,500（2~3 人前）

蒸し餃子 ¥600

お座敷とテーブル席、カウンターもあります

営 12:00~17:00 (LO 16:30)　休 不定休

28 きまぐれカフェ

島の野菜や果物を使い、おいしい食事を提供します。

TEL 090-5307-1297

●座席数 13 ●店内禁煙

参考予算

お食事	¥900~
ケーキ	¥400 ／ 1 カット
ドリンク	コーヒー、紅茶など¥400~ フルーツ生ジュース¥500

タイの料理で、辛いカレーやガパオライス、カオパットなどを食べやすい味に調整して作っています。また、できるだけ島のフルーツをたっぷり使った生ジュースやパフェ、パイ、ケーキなどをお出しします。※季節や入荷状況によります。

ガパオライス ¥900
スパイシーな鶏肉料理 サラダ付

ロコモコ丼 ¥900
濃厚ソースがおいしい サラダ付

カオパット ¥900
ピリリと辛いチャーハン サラダ付

ビーフカレー ¥900
じっくり煮込んだカレー サラダ付

29 グレース・島のお茶やさん

♡幸せいっぱい♡スイーツセットがおすすめです!!

TEL 04998-2-7711

●座席数 屋内 13 テラス 8
●全席禁煙

参考予算

ドリンク	各¥500~
スイーツセット	各¥800~

自家栽培の島フルーツや島の食材を使った♡手作りシフォンケーキ♡とお飲物で、観光の合間にちょっと一息。さわやかな風の心地よいテラス席と木のぬくもりあふれる店内で、素敵な島のティータイムをお過ごしください。

シフォンケーキセット￥800

くつろぎの店内スペース

パッションアイスセット￥800

自家栽培の島バナナです!!

野菜もね！

「フルーツ天国」小笠原♪

小笠原では昔から様々な作物が作られてきました。シカクマメ、トマト、オクラ、じゃがいも、ズッキーニ、大根、セロリ、ぎゅうり、ナス、唐辛子などの野菜をはじめ、近年、国産コーヒー発祥の地としても注目されています。そんな農産物の中、珍しい色かたち、香りのトロピカルフルーツをご紹介します!

パパイヤ　果期：通年

完熟すると赤肉になる香りの良い品種が主に作られています。未熟な青いパパイヤは野菜として様々に調理します。

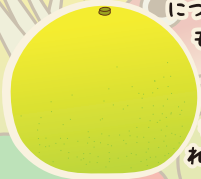
ドラゴンフルーツ
果期：7～10月

果肉は品種により純白や鮮やかな赤紫色、さっぱりとした味です。

パッションフルーツ
果期：4～7月頃

そのまま食べるほかパッションハイやドレッシング、パッションリキュールやソースなどにも使われます。

ブンタン　果期：12～2月



1～2kgの大きな実を枝にたわわにつけます。他にレモン、ダイダイ、オレンジやタンカンといった柑橘類が作られています。

マンゴー
果期：8～9月頃

輸入のものと違って、樹上で完熟したものを収穫するので味がとっても濃厚です。

バナナ(キングバナナ)
果期：通年

皮が薄く甘味と酸味のバランスがとれたフルーティーさが特徴です。

スターフルーツ
果期：7～8月、12～1月頃

りんごをジューシーにしたようなさっぱり味でサクサクした歯ざわりのフルーツです。

このマップに関するお問合せ
一般社団法人 小笠原村観光協会
http://www.ogasawaramura.com
info@ogasawaramura.com
〒100-2101 東京都小笠原村父島字東町
TEL:04998-2-2587

制　　作：小笠原村観光協会 飲食部
写　　真：冨田 マスオ（一部を除く）
デザイン・イラスト：織田 和恵

東京からはるか南の

小笠原めぐるMap!

お食事処、飲み処、ホッとし処…

一般社団法人 小笠原村観光協会
飲食部
お問合せ：04998-2-2587