

Welcome



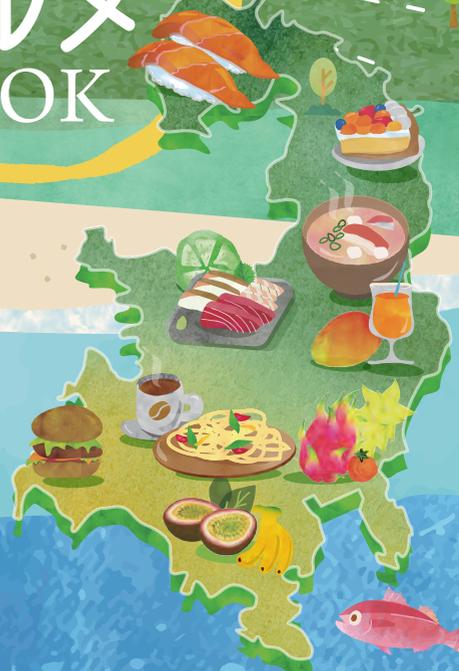
OGASAWARA

小笠原

父島

Chichijima

島
グルメ
BOOK



MAP

大村 エリア

扇浦 エリア

Welcome

扇浦
エリア

扇浦

交流センター

行行寺

亜熱帯農業
センター

夜明道路入口
中央山方面

扇浦方面

大村方面



1 ブーゲン

2 お弁当 トキちゃん

3 チャーリーブラウン

4 居酒屋 まんた

5 茶里亭

6 酒肴 じんべえ庵





大村
エリア

- 居酒屋 ダイニングバー
- 定食 洋食
- 寿司 和食
- カフェ
- 弁当

- 7** 波食波食
- 8** 丸丈
- 9** 郷土料理の店 島寿司
- 10** 南国酒場 こも
- 11** 洋風居酒屋 CHARA チャラ
- 12** Auberge Sato オーベルジュサトウ
- 13** BAR CREYON バー・クレヨン
- 14** チャラ日和
- 15** パバスアイランドリゾート HALE ハレ
- 16** 父島がじゅまる食堂
- 17** Bonina ボニーナ
- 18** うわべ家
- 19** アイランド・デリ
- 20** ハートロックカフェ
- 21** グレース・島のお茶屋さん
- 22** おがさわら丸船内レストラン Chichi-jimaチチジマ



12月～5月
島トマト

はちみつのような甘みがあるトマトです。

みずみずしく甘みがあり、目と口で楽しめるおいしい果実です。

スターフルーツ
通年

爽やかな香りと甘酸っぱい味が魅力です。



通年
バナナ

懐かしい味わいがあり、「島バナナ」と親しまれています。

爽やかな香りで皮が青い時期から食べられます。

9月～12月
※時期外れあり
島レモン



特産品



亜熱帯性気候で育った野菜にフルーツ。
国産コーヒーの発祥の地としても注目されています。

四角豆
5月～10月

翼のようなヒダがついた独特な形。天ぷらやおひたし等にして食べます。



3月～5月
じゃがいも

赤い土で育ったじゃがいもはとても味が濃く、ホクホクです。



通年
パイナップル

完熟した果実はフルーツとして、未熟な青い果実は野菜として食べられます。



パッション
フルーツ
1月～7月

ドラゴン
フルーツ
7月～10月

マンゴー
7月～8月

サボテンの実。果肉は品種により純白や鮮やかな赤紫色等でとてもジューシーです。

ブントアン
12月～2月

樹上で完熟したものを収穫するので味が濃厚です。

ブントアン栽培にぴったりな気候で濃厚な味に育ちます。他にもオレンジ、タンカンといった柑橘類も作られています。

©小笠原村観光局

郷土料理

小笠原の郷土料理と言えば、「島寿司」。
サワラなど白身の魚を、醤油やみりんで
づけにした握り寿司です。また島では「アカバ」と呼ばれ親しまれている、ハタ科の高級魚「アカハタ」のみそ汁も人気の一品です。

島寿司

アカバ味噌汁

カメ煮込み

©小笠原村観光局

©小笠原村観光局

和食、洋食、中華の豊富なメニューをお楽しみください！

1 ブーゲン



☎ 04998-2-2745

🕒 18:00 ▶ 22:00 (LO 21:30)

🏠 不定休 🍽️ 60席

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、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。



刺身盛り合わせ ¥1,575 ~



牛ステーキ100g ¥1,100 ~

🍽️ お食事 ¥880 ~ /1人

🍽️ ご宴会 ¥4,200 ~ /1人

🍹 ドリンク ¥550 ~



からだにやさしい和食 手作り弁当

2 お弁当 トキちゃん



☎ 04998-2-2977

🕒 11:00 ▶

🏠 不定休 (土・日休み)

手づくり弁当 980円~
のり巻 いなり弁当 900円~



お弁当 トキちゃん

日替わり和食弁当

幕の内弁当 980円(税込)

お弁当トキちゃん
インスタでもご案内します

🍽️ お弁当 ¥900~



島の食材を使った創作料理や洋食が楽しめるお店♪

3 チャーリーブラウン



☎ 04998-2-3210

3/27より
閉店予定

🕒 17:00 ▶ 24:00 (LO 22:30)

🏠 不定休

🍽️ 50席

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み、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！



島野菜入りまぜまぜサラダ ¥950



オリジナルハンバーグ ¥1,300

🍷 お食事 ¥3,000 ~ /1人

🍷 ご宴会 ¥5,000 ~ /1人

一部料理を除く



島の食材はもちろん、日本酒にも力を入れています！

4 居酒屋 まんた



☎ 04998-2-3552

🕒 17:30 ▶ 22:30 (お食事LO 21:30)

🏠 日曜日

🍽️ 40席

小笠原で水揚げされた鮮魚料理と野菜本来のおいしさを再確認できる島の食材を使ったメニューの数々を楽しめる居酒屋です！島の優しさ溢れるスタッフがお待ちしております！



刺し盛り ¥1,200 ~ /1人前
(物によって要予約)



島ずし ¥1,000

🍷 夜 ¥3,500 ~ /1人



島の食材を使った、地産地消にこだわったお店です。

5 茶里亭



☎ 04998-2-3535

🕒 17:00 ▶ 23:00 (LO 22:00)

🏠 不定休 40席

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。他にも島野菜やご飯もの、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ごどうぞ!!



手羽先の唐揚げ
島ラー油がけ ¥750



アオリイカのユッケ ¥1,000

- 🍽️ 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 ~ /1人



酒の肴からめの豚骨ら~めんまで!

6 酒肴 じんべえ庵



☎ 04998-2-3178

🕒 11:00 ▶ 17:30

🏠 不定休 12席

夫婦二人でやっている島の小さな居酒屋です。昼飲み歓迎!おつまみあります。昼からゆったりしませんか?イルカ好きの方には、女将が撮影した島のイルカの映像も!!



汁なし油ら~麺



島バナナと
ゴルゴンゾーラのPIZZA

- 🍽️ 昼 ¥980 ~
- 🌃 夜 ¥980 ~
- 🍹 ドリンク ¥680 ~



7 ぱくぱく
波食波食



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。

☎ 04998-2-3060

🕒 11:30 ▶ 13:30 (ランチ)
17:30 ▶ 22:00 (お食事LO 21:00)

🏠 おが丸出港翌日 🍽️ 28席



テーブル、座敷、カウンターあり！



島魚の刺身定食 ¥2,500

🍷 昼 ¥1,300~/1人

🌃 夜 ¥1,300~/1人

🍹 ドリンク ¥500~



島の食材を使うお料理が色々。島の話が楽しめます。

8 まるじょう
丸丈



島 寿司、青海亀、島フルーツその他季節による島魚料理が召し上がれます。島寿司弁当のご注文承ります。

☎ 04998-2-2030

🕒 11:00 ▶ 14:00 (LO 13:20)
17:30 ▶ ご入店は20:00まで

🏠 おが丸出港中 🍽️ 14席



御来店お待ちしております！



ソデイカの焼き刺身 ¥1,100

🍷 ドリンク 丸丈(日本酒)¥550・焼酎グアバ割¥660

島寿司・たこの唐揚げ



すべて小笠原の食材を使ったお寿司です。

9 郷土料理の店
島寿司



☎ **04998-2-2541**

🕒 10:00 ▶ 14:00

🏠 不定休※ 🚗 16席

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ください。なお、船内夜食用島寿司弁当もご利用いただけます。



店内20席



小笠原島寿司 ¥1,500
島寿司 ¥1,000

¥ 昼 ¥1,000 ~ ¥2,000/1人

※定期船、観光船が停泊してない時



カメ料理ならコモ!!美味しいはコモ!!小笠原はコモで!!

10 南国酒場 **コモ**



☎ **04998-2-3337**

🕒 17:30 ▶ 23:00 (LO 22:00)

🏠 不定休 🚗 30席

小笠原の夜ならコモ。島魚や島野菜の創作料理に、島ラムやパッションリキュールを使ったカクテルも豊富。お一人でも大丈夫。島民に愛されるアットホームなお店です♪



みんな大好きどろポテト



島キクラゲしゅうまい

¥ お食事 ¥2,000 ~ /1人

ご宴会 ¥5,500 ~ /1人

ドリンク ¥600 ~

PayPay
d払い



島食材を多く使っている個室のあるお店です。

11 洋風居酒屋 CHARA

チャラ



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有り
、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。

📞 04998-2-3051

🕒 17:00 ▶ 24:00

🏠 不定休 🍽️ 70席



亀刺 ¥1,050 ・ 亀煮 ¥950



メカジキバター醤油焼き ¥880

🍽️ お食事 ¥2,000～/1人

🎉 ご宴会 ¥3,000～/1人

🍹 ドリンク ¥500～



小笠原産イタリアン！お気軽にお越しください。

12 Auberge Sato

オーベルジュサトウ



小笠原の野菜や魚、旬のものを素材の美味
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。

📞 04998-2-2136

🕒 出港日弁当販売 11:00 ▶ 無くなり次第終了
18:00 ▶ (LO 22:00)

🏠 不定休 🍽️ 20席



小笠原メカジキの
カツレツ彩り野菜の菜園風



島魚のポロネーゼ
ローズマリー風味 ¥1,200

🍽️ お食事 昼¥1,100～夜¥2,200～/1人

🎉 ご宴会 ¥3,000～/1人

🍹 ドリンク ¥440～



大人気！カメ煮 ¥1,200 自家製島レモン酒が人気

13 BAR CREYON
バー・クレヨン



04998-2-2093

昼 11:00 ▶ 13:30 (LO 13:00)
夜 18:00 ▶ 24:00 (フードLO22:30)

休 月曜日 35席

島のグアバ葉を練り込んで自家製麺したグアバうどん。乾麺のお土産もあります。オムライスにハンバーガー、亀料理に、本格的なお酒も豊富。スタッフ一同お待ちしております。



大人気！カメ煮 ¥1,200



オリジナルの果実酒が人気

- お食事 ¥1,200 ~ /1人
- ご宴会 ¥4,000 ~ /1人
- ドリンク ¥600 ~

PayPay等



種類豊富なカキ氷やアイス♪町の中心部にあるカキ氷屋。

14 チャラ日和

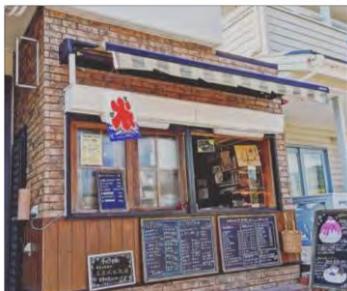


04998-2-3101

10:30 ▶ 21:00 ※時期によって変更あり

休 不定休 18席

旬の食材を使った自家製みつや種類豊富なアイス♪甘味も取り揃えております。ゆっくりくつろげるイートインスペースあります。



島パッションフルーツティー氷



島レモンティー氷

かき氷 ¥700 ~



島の中心にあるカフェで、島の魚やスイーツをどうぞ。

15 パパスアイランドリゾート
HALE ハレ



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。

☎ **04998-2-2265**

🕒 カフェ 9:00 ▶ 11:00・14:30 ▶ 18:00
🕒 ランチ 11:00 ▶ 13:30

🛑 不定休 🚗 28席



島魚の海鮮丼 ¥1,400



島のフルーツのケーキ ¥550

🍷 **お食事** 昼 ¥850 ~ /1人

ドリンク ¥440 ~

ホットサンドイッチ / ケーキ類 / ドリンク 各種



※交通系
電子マネー



2024年12月にオープンしたばかりのお店です！

16 父島がじゅまる食堂



島内で水揚げされた新鮮なお魚を使用した海鮮丼やお刺身、定食などが食べられる食堂です。朝食は6:00~営業しています。お酒のご用意もございます。

☎ **04998-3-5101**

🕒 朝 6:00 ▶ 8:30 (LO 8:00) ※入港中のみ
🕒 昼 11:00 ▶ 14:00 (LO 13:30)

🛑 不定休 🚗 20席



🍷 **お食事** ¥650 ~ /1人

ドリンク ¥400 ~ /1人



島食材を使ったお料理やお酒とともに特別な島時間を

17 Bonina ポニーナ



☎ 04998-2-3027

🕒 11:30 ▶ 14:00 (LO 13:30)
17:30 ▶ 23:00 (お食事 LO 21:30)

🏠 不定休 店内27席
 テラス16席

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は是非 Poki 丼を！



ポニーナ名物！
島魚の Poki 丼



島魚のフライ定食
亀刺・亀煮もごさいます

¥ 昼 ¥1,200 ~ /1人
夜 ¥1,500 ~ /1人
ドリンク ソフトドリンク ¥350 ~

📱 TAKE OUT OK
※ディナーのみ
📶 Wi-Fi OK
👛 Payment OK
🚫 No Smoking

お昼は弁当屋さんになります。

18 うわべ家



☎ 04998-2-3131 移転予定
(日程未定)

🕒 11:30 ▶ 13:30 (弁当販売)

🏠 不定休 27席

島食材、豊洲市場の食材を使用している
居酒屋になります。



お昼はお弁当販売もしております！
各 ¥800 ~



旬の食材を仕入れております！

¥ お食事 ¥2,500 ~ /1人
ご宴会 ¥4,000 ~ ¥6,000 /1人
ドリンク ¥700 ~

PayPay
LINEPay
📱 TAKE OUT OK
👛 Payment OK
🚫 No Smoking
👉

船着き場より3分。手づくりの優しい味わいをどうぞ！

19 アイランド・デリ



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、おが丸でのお夕食にもおすすめです！

📞 04998-2-3530

🕒 08:00 ▶ 14:00

🏠 おが丸入港前日 🚗 なし



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

🍷 お弁当 ¥950~/人

テイクアウトのみ



オープンテラスでのんびりとした島時間をどうぞ！

20 ハートロックカフェ



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、島のフルーツを使用したアイスや、スイーツを食べながら、がじゅまるの木陰で心地よいお時間をお過ごしくださいませ♪

📞 04998-2-3317

🕒 09:00 ▶ 18:00 (LO 17:30)

🏠 年中無休 🚗 50席



サメバーガー単品 ¥550



小笠原コーヒー ¥1,000

🍷 昼 単品 ¥450 ~ /1人

セット ¥1,050 ~ /1人

※PayPay可

ドリンク ¥500~



＼♡幸せいっぱい♡スイーツセットがおすすめです！！／

21 グレース・
島のお茶やさん



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。

☎ **04998-2-7711**

10:00 ▶ 16:00 (入港中)

🕒 11:00 ▶ 16:00 (入港日)

09:00 ▶ 12:00 (出港日)

🛑 不定休

🏠 屋内13・テラス8席



小笠原珈琲 (数量限定) ¥1,000



シフォンケーキセット ¥800

¥ **ドリンク** 各¥500～

スイーツセット 各¥800～



＼豊富なメニューを取り揃え、お客様のお越しをお待ち申し上げております！／

22 おがさわら丸船内レストラン
Chichi-Jima チチジマ



本土と小笠原諸島を結ぶ唯一の交通手段であるおがさわら丸で営業をしております！季節によって島の旬な食材を使用したメニューも取り揃えております！ゆったりとした時間の中で船上でのお食事をお楽しみください。

🕒 東京→父島

父島→東京

🕒 昼 11:15 ▶ 13:30（お） 夜 17:30 ▶ 20:30（お）

🕒 夜 17:30 ▶ 20:30（お） 朝 07:00 ▶ 08:30（お）

🕒 朝 07:00 ▶ 09:30（お） 昼 11:30 ▶ 13:30（お）

🛑 父島停泊中 🍽️ 134席



人気NO.1！！オムライス！



ステーキ島塩添え！

¥ **お食事** ¥1,000～¥2,300/1人

※交通系電子マネーのみ





情報は観光協会WEBサイトでも
ご案内しております。

最新情報はこちらからご確認ください。

飲食店営業状況についてはこちら→

ページ内の店舗名をクリックすると、

各飲食店の詳細情報もご覧いただけます。

※Googleスプレッドシートのページが開きます。



ご予約メモ

予約したお店や時間のメモにご利用ください。

月	日	予約時間	店名	人数
月	日	:	_____	人
月	日	:	_____	人
月	日	:	_____	人
月	日	:	_____	人

「知っておきたい」Q&A

Q:予約は必要？

時期によっては混雑するため、気になるお店はお席だけでも事前予約をおすすめします。
※特に繁忙期(GW・夏の着発期間・年末年始)はご注意ください。

Q:ツアーの予定があるけど、間に合う？

混雑状況によってはお料理の提供に時間がかかります。
ナイトツアーなど、食後の予定がある場合は「ご注文の前」に飲食店へ伝えておくスムーズです。

Q:「代行」や「タクシー」はある？

父島にはタクシーが1台しかなく、夜間は営業していません。
宿が街から離れている場合は、事前に帰りの交通手段を確認しておく安心です。

Q:クレジットカードや電子マネーは使える？

使えるお店も増えていますが、一部の商店や飲食店では現金のみの取り扱いとなっています。
現金の手持ちが少ない場合は、入店前に店舗にご確認ください。

Q:お弁当のゴミについて

外でお弁当などを食べた際に出たゴミは、必ず持ち帰りましょう。
自然環境や景観を守るため、適切な処理をお願いいたします。

Q:大村地区(二見湾周辺)以外で食事はできる？

大村地区には飲食店がたくさんありますが、大村地区から移動した先には飲食店がほとんどありません。

他のエリアへ行く際は、あらかじめお弁当や飲み物の購入をおすすめします。

Q:カメ料理を食べてみたい

アオウミガメ料理は、年間135頭の捕獲制限(漁期:3~5月)を守り、資源保護に配慮しながら受け継がれている小笠原の伝統的な食文化です。

島内の飲食店では、限られた漁期に水揚げされたカメを「1年分の大切な食材」として一斉に仕込み、鮮度を保って提供します。

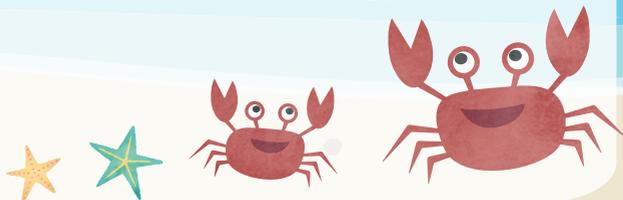
このため、在庫状況により提供できない場合があります。あらかじめご了承ください。

Q:島の農産物やはちみつについて

小笠原産の野菜やフルーツ、希少なはちみつなどの特産品は、その年の気候や時期によって収穫量が大きく変動します。

時期によっては店頭には並ばないことや、飲食店での提供がない場合もあります。

その時、その場所で出会える「旬の味」をぜひお楽しみください。





OGASAWARA

小笠原
父島

Chichijima



島
グルメ
BOOK



一般社団法人小笠原村観光協会



〒100-2101 東京都小笠原村父島字東町



04998-2-2587



info@ogasawaramura.com



https://www.ogasawara.com

制作:小笠原村観光協会 飲食部 デザイン・イラスト:喜納 香里・菊地 萌