

◆ 石垣牛ハンバーグ



石垣牛ハンバーグ200g (和風ステーキソース)

セット(ライス&椀そば) ¥2,400

単品 ¥2,200

※数量限定！

- Ishigaki beef
- Japanese style sauce based soy sauce & grated radish

◆ 美崎牛ハンバーグ & 竹富島産車海老のエビフライ



美崎牛ハンバーグ180g (和風ステーキソース)

竹富島産車海老のエビフライ1本

セット(ライス & 椀そば) ¥2,200

単品 ¥2,000

- Misaki beef hamburger
- A Fried Taketomi Island Prawn

◆ みやぶた ポークソテー



石垣島産のブランド豚 みやぶたを使用！

醤油、生姜をベースにした、さっぱり味の特製のソースで
みやぶたの甘みを引き立てます。数量限定メニューです！

セット(ライス & 椀そば) ¥1,800

単品 ¥1,600

- Island Pork with based ginger and soy source
- Light and healthy taste

◆ 石垣牛焼肉丼 (椀そば付)



石垣産和牛ブランド、石垣牛を使用した贅沢どんぶり！

質でも量でも満足できるおススメの一品です。

数量限定！早い者勝ち！

¥2,000

Misaki beef (made from Ishigaki)
with rice ,mini yaeyama noodle



1-1

当店は前払い制です

メニューを持って代表者1名で
レジへお越しご注文ください

お水、取り皿、カトラリーはセルフサービスです
お食事終了後は返却台へお願いします

Thank you for visiting our restaurant, Kanihu today. **When you ready to order, please proceed to the cashier taking a menu and pay at the same time.** Please help yourselves to some water, plates and cutlery. When you finished your meal, please return the tray to the return counter.

気を付けていただきたい事

- ①個別(割り勘)会計はできません
- ②1万円からのお支払いは極力ご遠慮お願いします
(離島で小銭が限られているため、)
- ③ゴミ、ペットボトル、缶はお持ち帰り下さい

No pay separately. Please refrain from using ten-thousand-yen bill.
Please take your garbage home with you.

昨今の現在料の価格高騰と消費増税に伴い、価格を見直し**内税表記**とさせていただきます。お客様にはご迷惑をお掛け致しますがご理解の程よろしくお願い致します。

Due to an increase of the rising cost and consumption tax hike.

We appreciate your understanding in this issue.

◆ カレーライス（サラダ付）

* 島野菜カレー ¥1,400
Island vegetable curry



* カツカレー ¥1,600
Pork cutlet curry



* 竹富島産車海老・グルクンフライカレー
Fried Taketomi island prawn and fish curry
¥1,800



* 石垣牛ビーフカレー（数量限定）
Beef curry (Ishigaki Beef) ¥2,000



★大盛 各種 +¥250

◆ ミックスチャンプルー

ゴーヤ、島豆腐、麩、豚肉、野菜が入った
かにふ特製のチャンプルー



セット（ライス & 碗そば） ¥1,300
単品 ¥1,100
Go-ya, to-fu and fu
(fu is bread-like dried gluten.)

◆ 豆腐チャンプルー

島豆腐、季節の青菜、豚肉が入った
豆腐チャンプルー



セット（ライス & 碗そば） ¥1,300
単品 ¥1,100

To-fu, greens and pork

◆ タコライス（お碗そば付）



チリソースで味付けしたピリ辛のビーフと、
チーズと野菜が絶妙のハーモニー

¥1,400

Taco-rice is popular Okinawan food.
Tacos meat, (beef with chili souce) cheese,
salsa source and some veges on the rice
with mini Yaeyama noodle

お肉の苦手な方へ！おススメメニュー

◆ おススメ シーフード



竹富島産車海老フライ1本、イカのフライ
グルクン（白身魚）フライ
の3種類がお楽しみ頂けます。

セット（ライス & 椀そば） ￥1,800
単品 ￥1,600

※魚だしのスープと、コロッケ衣に卵を使用

- A Fried Taketomi Island Prawn
- Fried fish (Okinawan fish: Gurukun)
- Fried squid

◆ おススメ ベジタリアン



島野菜揚げ浸し盛り、紅イモコロッケ
揚げ島豆腐のおろしソースがけ
の3種類がお楽しみ頂けます。

セット（ライス & 椀そば） ￥1,600
単品 ￥1,400

- Purple sweet potato croquette
- Fried island To-fu with radish sauce
- Fried some island vegetables

◆ 竹富島産車海老のエビフライ（数量限定）



竹富島の南端、車えび養殖センターで
採れたプリプリの車海老をフライにしました！
産地の味をぜひお楽しみください。

3本 ￥1,800

So many prawns are raised in Taketomi island.
Please appreciate the taste of
the fresh prawns!

◆ 単品

ライス	rice	¥150
ライス（大）	big portion of rice	¥250
ライス&お椀そばセット	rice set	¥250

◆ そば（そば粉は使用しておりません）

＊軟骨ソーキそば Pork cartilage So-ki soba



ソーキ(軟骨付き豚のあばら肉)を長時間
柔らかくなるまでコトコト煮込みました
So-ki soba topped with tender pork cartilage.

¥900

＊てびちそば Pig's trotters Tebichi soba



トロトロ煮込んだ豚足をふんだんに使用
スープとの相性も抜群！！
Pig'trotters stewed slowly and carefully,
contain much collagen!

¥1,000

＊八重山そば Yaeyama noodle



豚のもも肉と八重山かまぼこを添えた
八重山のオーソドックススタイル
Topped with stew thigh of the pork
and kamaboko (fish cake)

¥800

＊八重山そば（小）単品

Small Yaeyama noodle
It's half size of regular one.

※八重山そばのハーフサイズ
お子様にもおすすめです！

¥500

★麺大盛 各種 +¥250

Drink Menu

ソフトドリンク Soft Drink

◆Cold

¥450

マンゴーMango

グアバGuava

パッションPassionfruit

シークワーサーshikuwasa

マンゴーソーダMango-soda

シークワーサーソーダShikuwasa-soda

¥400

アイスコーヒーIcedcoffee

さんぴん茶(アイス)Jasmin tea

コカコーラCoca-cola

ジンジャーエールGingerAle

各ソフトドリンク 追加フロート ¥250

- ・キビ Sugar canes
- ・バニラ Vanilla
- ・紅イモ Purple sweet potato
- ・塩ちんすこう Okinawan salt biscuit
- ・マンゴーシャーベット Mango sherbet

◆Hot

ホットコーヒーHotcoffee

¥600

さんぴん茶(ホット)Jasmin tea

¥400

月桃茶(ハーブティー)Herbtea

¥450

ノンカフェインでポリフェノールが豊富で
抗酸化作用が高くリラックス効果、アンチ
エイジング効果抜群！

Alcohol Menu

◆オリオンビール Orion beer

生ビール (中)Draft beer Mid

¥750

生ビール (小)Draft beer Small

¥550

ビンビール Bottle(500ml)

¥850

ノンアルコールビール

¥550

Non alcohol(334ml)

◆トロピカルビール Beer cocktail

ビールをトロピカル液で割ったビアカクテル。
甘い口当たりと、キレのあるノド越しが絶妙！
抜群の飲みやすさです。

マンゴービールMango beer

¥750

パッションビールPassion beer

¥750

◆ハイボール Highball (whisky&soda)

サントリー角ハイ + 炭酸

¥750



Dessert Menu

※お好きなドリンクとセットで¥100お得に！（アルコール類は除く）
Dessert with soft drink set ¥100 off! (except alcohols)

◆ブルーシールアイスIce cream ¥550 (2玉盛り = 2scoops)

- ・サトウキビSuger canes
- ・バニラVanilla
- ・塩ちんすこうOkinawan salt biscuit
- ・マンゴーシャーベットMango sherbet
- ・紅イモPerple sweet potato

※ハーフ＆ハーフの2種類盛りも可能！

You can choose two flavor

leave prices unchanged!

◆かき氷Shaved ice ¥650

ミルクかけ With condensed milk +¥110

- ・マンゴーMango
- ・イチゴStrawberry
- ・メロンMelon

・氷ぜんざいIced Zenzai ¥700

黒蜜のかかったかき氷

食べ進めると下に粒あんと白玉が隠れています

Dessert Menu

※お好きなドリンクとセットで¥100お得に！（アルコール類は除く）
Dessert with soft drink set ¥100 off! (except alcohols)

◆自家製竹富島カステラ ¥500 Homemade suger cane sponge cake

黒糖をたっぷり使用したふんわりしっとり触感のカステラ

黒糖を煮詰めて作った濃厚ソースも絶品

カステラだけで食べてもしっかり黒糖を感じられる

ソースを少しずつ付け、味の変化を味わうのもGOOD



◆自家製さんぴん茶ゼリー ¥450 Homemade jasmintea jelly

シロップをお選び下さい Please choose the sirup below.

- ・黒糖Brown suger
- ・マンゴーMango
- ・グアバGuava
- ・パッションPassionfruit
- ・シークワーサーShikuwasa



◆自家製島豆腐の豆乳プリン ¥550 Homemade soymilk pudding

お豆腐屋さんのおいしい豆乳をそのままプリンにしました

豆乳のうまみを黒糖のやさしい甘みで包み込みました

ぷるぷるの触感もたまりません！



黒糖ケーキ、さんぴん茶ゼリー、豆乳プリンに ¥250でアイス添えも！

Cake, Jelly and pudding can put a ice cream on top for ¥250!

- ・キビSuger canes
- ・バニラVanilla
- ・紅イモPerple sweet potato
- ・塩ちんすこうOkinawan salt biscuit
- ・マンゴーシャーベットMango sherbet

Alcohol Menu

◆泡盛Awamori

※全て石垣島の蔵元で生産されています。

*請福Seifuku

*於茂登Omoto

*紅一粋Beniissui-Shochu (いも焼酎、沖縄本島生産)

*請福(赤)Seifuku(Red)

*白百合Shirayuri

*宮の鶴Miyanotsuru

*玉の露Tamanotsuyu



・ロックOn the rock ¥650

・ソーダ割りSoda ¥750

・水・お湯割りWith water or hot water ¥650

・3合瓶Bottle(600ml)水割りセット付 ¥3000

Alcohol Menu

◆泡盛リキュールAwamori liqueurs

*請福 梅Plum

*請福 生姜Ginger

*請福 ゆずCitrus



・ロックOn the rock ¥650

・水・お湯割りWith water or hot water ¥650

・ソーダ割りSoda ¥750

◆泡盛チューハイAwamori chuhai

¥650

泡盛Awamori + 炭酸Soda + シロップSirup(Please choose the sirup below)

・マンゴーMango ・シークワーサーShikuwasa

・パッションPassionfruit ・グアバGuava

