

GRAND MENU

T H I R D
I S H I G A K I

MORNING

6:30-10:00 (9:30L.O)

スモーブロー SMØRREBRØD

スモーブローとはデンマークの伝統的なオープンサンドウィッチです。
島豆腐を使ったワカモレや石垣近海で捕れたマグロの自家製ツナなどを使用しています。
THIRDでしか味わえない優雅な朝食をお楽しみください。

PROSCIUTTO AND PARMIGIANO REGGIANO

生ハム×パルミジャーノ・レッジャーノ

GUACAMOLE AND SHRIMP WITH AURORA SAUCE

エビ×ワカモレ オーロラソース掛け

SALMON AND DILL CREAM

サーモン×ディルクリーム

HOMEMADE TUNA WITH HINT OF HERB

ハーブ薫る自家製ツナ

A LA KARTE ¥1,000

SET PRICE ¥1,800

(スモーブロー・サラダ・アサイーヨーグルト
ソフトドリンクのセット)

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

MORNING

6:30-10:00 (9:30L.O)

LOCAL FOOD

ジューシーとは豚バラ肉と、ひじきやにんじんなどの野菜を具に、豚肉の茹で汁や昆布のだし汁で炊き込んだ沖縄風の炊き込みご飯です。磯の豊かな風味が薫るアーサー汁と一緒に沖縄の伝統料理をお楽しみください。

OKINAWA SEASONED RICE WITH PICKLED RADISH ¥500

ジューシー（沖縄風炊き込みご飯）とたくあん

SEA LETTUCE SOUP WITH LOCAL TOFU ¥300

島豆腐入りアーサー汁

SET PRICE ¥1,600

(サラダ・アサイーヨーグルト・ジューシー
アーサー汁・ソフトドリンクのセット)

SIDE MENU

GREEN SALAD WITH HOME MADE CROUTON ¥400

グリーンサラダと自家製クルトン

AÇAI YOGURT ¥400

アサイーヨーグルト

ASSORTED 3 KINDS OF FRUITS ¥500

フルーツ 3 種盛り

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

MORNING

6:30-10:00 (9:30L.O)

SOFT DRINK

ALL ¥500

ORANGE
オレンジ

GRAPEFRUIT
グレープフルーツ

PINEAPPLE
パイナップル

SHEKWASHA
シークワサー

JASMINE TEA
さんぴん茶

OOLONG TEA
烏龍茶

GINGER ALE
ジンジャエール

COKE
コカ・コーラ

MILK HOT/COLD
ミルク (ホット/アイス)

TEA

ALL ¥500

CLASSIC TEA HOT/COLD
クラシックティー (ホット/アイス)
(沖縄県産茶葉100%使用)

ROOIBOS TEA HOT/COLD
ルイボスティー (ホット/アイス)

HOT GREEN TEA
緑茶 (ホット)

ALCOHOL

¥1,000

ORION DRAFT BEER
オリオン・ザ・ドラフト

(セットの場合セット料金+¥400)

NON-ALCOHOL

ALL ¥600

ORION ALCOHOL-FREE BEER
オリオン・クリアフリー

LEMONADE
ローズマリー風味の自家製レモネード

ELDERFLOWER SODA
エルダーフラワーソーダ

COFFEE

ALL ¥500

COFFEE HOT/COLD
コーヒー (ホット/アイス)

CAPPUCCINO HOT/COLD
カプチーノ (ホット/アイス)

CAFE AU LAIT HOT/COLD
カフェオレ (ホット/アイス)

ESPRESSO
エスプレッソ

You can change to decaf coffee
デカフェに変更可能です

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

KIDS MENU

6:30-10:00 (9:30L.O) / 15:00-23:00 (22:00L.O)

FOOD

RICE BALL

おにぎり

ALL ¥500

HAMBURGER STEAK

ハンバーグ

JAPANESE CURRY

カレー

YAEYAMA NOODLE

八重山そば (そば粉は含まれていません)

KIDS DRINK

ALL ¥400

ORANGE

オレンジ

PINEAPPLE

パイナップル

SHEKWASHA

シークワーサー

JASMINE TEA

さんぴん茶

COKE

コカ・コーラ

ICE MILK

アイスマルク

SET PRICE ¥800

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

DINNER

15:00-23:00 (22:00L.O)

SALAD

GREEN SALAD - CAESAR DRESSING OR SALT DRESSING ¥400

グリーンサラダ (シーザードレッシング/石垣の塩ドレッシング)

SALAD WITH SOFT BOILED EGG - CAESAR DRESSING OR SALT DRESSING ¥500

半熟卵のサラダ (シーザードレッシング/石垣の塩ドレッシング)

LIGHT MEALS

LOCO MOCO BOWL WITH ISHIGAKI BEEF, DEMI-GLACE SAUCE ¥1,500

石垣牛入りロコモコボウル デミグラスソースかけ

TAKO RICE - OKINAWA RICE DISH TOPPED WITH TAKO FILLING ¥1,000

半熟卵とサルサの自家製タコライス

BUTTER CHICKEN CURRY WITH YANBARU CHICKEN ¥1,200

やんばる地鶏のバターチキンカレー

THIRD ORIGINAL BÁNH MÌ / WITH OR WITHOUT CORIANDER ¥1,000

THIRDオリジナルバインミー(パクチーあり/なし)

CURRY WURST DOG WITH OKINAWAN PORK SAUSAGE ¥1,000

島豚ソーセージのベルリン風カレーブルストドッグ

 **CARBONARA YAEYAMA SOBA NOODLE** ¥800

八重山そばのカルボナーラ

 **EXTRA-HOT COLD NOODLE WITH LOCAL CHILLI** ¥900

島野菜キムチと島唐辛子の激辛冷麺(パクチーあり/なし)

 **CITRUS FLAVOURED COLD NOODLE WITH SHEKWASHA** ¥900

シークワーサー風味の爽やか柑橘冷麺(パクチーあり/なし)

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

BAR SNACK

17:00-23:00 (22:00L.O)

クロスティーニ CROSTINI

クロスティーニとはイタリア語で“小さなトースト”を意味します。おつまみ、前菜として
お好きなドリンクとお楽しみください。

ASSORTED 5 KINDS OF CROSTINI

クロスティーニ5種盛り合わせ

HOMEMADE SPAM PASTE

スパムペースト

TOMATE CONCASSE

トマトコンカッセ

TAPENADE PASTE

タプナードペースト

HOMEMADE PINEAPPLE JAM

自家製パインジヤム

GORGONZOLA CHEESE AND BROWN SUGAR HONEY

ゴルゴンゾーラと黒糖ハニーシロップ

..... SET PRICE ¥1,000

(5点よりご注文承ります)

You can choose 5 anything you want

OKINAWAN PORK SAUSAGE

島豚ソーセージ

PLAIN / LOCAL CHILLI / OKINAWA SHALLOT

プレーン 島とうがらし 島らっきよ

..... ALL¥500

チーズ CHEESE

ASSORTED 3 KINDS OF CHEESE ¥700

チーズ3種盛り合わせ

CAMEMBERT CHEESE / GORGONZOLA CHEESE / MIMOLETTO CHEESE

カマンベール ゴルゴンゾーラ ミモレット

..... ALL¥500

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

BAR SNACK

17:00-23:00 (22:00L.O)

 **SASHIMI SALTED TUNA FROM THE NEAR OCEAN** ¥700
近海産塩マグロのお刺身

CAPRESE SALAD WITH LOCAL MOZZARELLA CHEESE ¥700
島産モッツアレラチーズのカプレーゼ

CURLY FRIED KETCHUP ¥500
カーリーフライ ケチャップ

CHEESE SAUCE ¥700
チーズソース

HOMEMADE PICKLED VEGETABLE ¥500
自家製ピクルス

PURPLE SWEET POTATO COLD POTAGE ¥500
冷製紅芋ポタージュ

MIX NUTS ¥500
ミックスナッツ


ISLAND VEGETABLE KIMCHI ¥500
自家製旬野菜のキムチ

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

DESSERT

15:00-23:00 (22:00L.O)

✕  **HOMEMADE JASMINE CHEESE CAKE**
自家製さんぴん茶のチーズケーキ
✕  ¥600

✕  **BROWN SUGAR AFO GUARD**
黒糖アフォガード
✕  ¥600

ICE CREAM

VANILLA
バニラ

BROWN SUGAR
黒糖

SALT CHINSUKO
塩ちんすこう

PURPLE POTATO
紅芋

✕  ALL ¥400

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

DRINKS

11:30-23:00 (22:30L.O)

— ORIGINAL SPIRITS @THIRD —

THIRD石垣島自家製のつけ酒
お好みの飲み方でお楽しみください。
飲み方：水・ソーダ・トニックウォーター・ミルク等

GIN WITH CITRUS
シトラスミントのジン

BRANDY WITH BAKED APPLE
焼きリンゴのブランデー

AWAMORI WITH ROASTED PINEAPPLE
焦がしパインの泡盛

AWAMORI MIXED WITH COFFEE AND BROWN SUGAR
沖縄焙煎コーヒーと黒糖の泡盛

BRANDY WITH MIX BERRY
ミックスベリーのブランデー

VODKA WITH JAPANESE BASIL AND LOCAL PEPPER
青シソと島唐辛子のウォッカ

ALL¥1000

— NON-ALCOHOLIC COCKTAIL —

LEMONADE
ローズマリー風味の自家製レモネード

BLUE SODA
ブルースカッシュ

ELDERFLOWER SODA
エルダーフラワーソーダ

MILK PINEAPPLE
ミルクパイナップル

PINEAPPLE MOJITO
パイナップルモヒート

DRAGON BEACH
ドラゴンビーチ

BANANA SMOOTHIE WITH MANGO SAUCE
バナナスムージー (マンゴーソースかけ)

ALL¥600

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

DRINKS

11:30-23:00 (22:30L.O)

— BEER —

ORION DRAFT BEER

オリオン・ザ・ドラフト

ORION ALCOHOL-FREE BEER

オリオン・クリアフリー

.....¥600

— WINE COCKTAIL —

KITTY

キティ

KALIMMOTXO

カリモーチョ

OPERATOR

オペレーター

SPROTZER

スピリッツァ

MIMOSA

ミモザ

— ROSE WINE —

MONTSARA CAVA BRUT ROSE

(SPAIN)

モンサラ カバブルット ロゼ

— SPARKLING WINE —

MONTSARA CAVA BRUT

(SPAIN)

モンサラ カバブルット

— WHITE WINE —

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

(CHARDONAY / FRANCE)

バロンフィリップ・ド・ロスチャイルド

SARTORI SOAVE CLASSICO

(GARGANEGA / ITALY)

サルトーリ ソアーヴェ クラッシコ

— RED WINE —

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

(PINOT NOIR / FRANCE)

バロンフィリップ・ド・ロスチャイルド

ピノ・ノアール

HIDDEN PEARL SHIRAZ CABERNET MERLOT

(CABERNET SAUVIGNON / AUSTRALIA)

ヒドウン パール/シラーズ/カベルネ/メルロー

ALL ¥1,000

Except Orion Alcohol Free

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED

カクテル
— COCKTAIL —

GIN TONIC
ジントニック

SALTY DOG
ソルティードッグ

MOJITO
モヒート

TEQUILA SUNRISE
テキーラ・サンライズ

PASSOA ORANGE
パッソアオレンジ

MALIBU MILK
マリブミルク

FUZZY NAVEL
ファジー・ネーブル

MANGOYAN SODA
マンゴヤンソーダ

CASSIS ORANGE
カシスオレンジ

ウイスキー
— WHISKY —

BALLANTINE'S FINEST
バラントイン・フィネスト

JAMESON
ジェイムソン

JACK DANIEL
ジャックダニエル

CANADIAN CLUB
カナディアンクラブ

SUNTORY OLD
サントリーオールド

焼酎
— SHOCHU —

MATSURIKA JASMINE
茉莉花

日本酒
— SAKE —

UGO NO TSUKI
雨後の月

泡盛
— AWAMORI —

SEIFUKU
請福

YAESEN
八重泉

TAMANOTSUYU
玉の露

MIYANOTSURU
宮之鶴

SEIFUKU SHEKWASHA
請福 シークワーサー

SEIFUKU PLUM
請福 梅

SEIFUKU YUZU
請福 ゆず

ALL ¥1,000

SOFT DRINK

ORANGE
オレンジ

GRAPEFRUIT
グレープフルーツ

PINEAPPLE
パイナップル

SHEKWASHA
シークワーサー

JASMINE TEA
さんぴん茶

OOLONG TEA
烏龍茶

GINGER ALE
ジンジャエール

COKE
コカ・コーラ

MILK HOT/ICE
ミルク (ホット/アイス)

COFFEE

COFFEE HOT/COLD
コーヒー (ホット/アイス)

CAPPUCCINO HOT/COLD
カプチーノ (ホット/アイス)

CAFE AU LAIT HOT/COLD
カフェオレ (ホット/アイス)

ESPRESSO
エスプレッソ

You can change to decaf coffee
デカフェに変更可能です

TEA

ROOIBOS TEA HOT/COLD
ルイボスティー (ホット/アイス)

HOT GREEN TEA
緑茶 (ホット)

美ら花紅茶
CHURABANA
TEA

HOT SHELL GINGER TEA
月桃紅茶 (ホット)

HOT HIBISCUS TEA
ハイビスカスティー (ホット)

CLASSIC TEA HOT/COLD
クラシックティー (ホット/アイス)

(沖縄県産茶葉100%使用)

ALL ¥500

ALL PRICES ARE TAX INCLUDED